EPVLARIO IL QVALE TRATTA

2.

DEL MODO DI CVCINARE
Ogni Carne, Vccelli, & Pesci
d'ogni sorte.

ET DI PIV INSEGNA FAR SAPORI, Torte, Pastelli, al modo di tutte le Prouincie del Mondo.

Con l'aggionta di molt'altre cose bellissime.



IN TREVIGI, M. DC. XXXXIII.

Appresso Girolamo Righettini,
Con Licenza de' Superiori.



INCOMINCIA IL LIBRO CHIAMATO Epulario, ilquale insegna il modo di cocinare ogni carne, el pesce, & ogn'altra ragione di viuande.

Libro primo per dare ad intendere qual carne si debbia fare arosto, & quale alesso.



Ona carne grassa de buoue,& de vacca vuol esser lessa,carne di vitello il petto vuol essere alesso, & la lonza arosto,& le costle in polpette, Carne de castrato tutto è buono alesso, saluo la spalla che è buono arosto,& etiandio la cossa, Carne de Porco non è sana in nullo modo, pero la schiena vuole esser arosto, quando è fresco il resto poi insallare come te piace. E carne di capretto è tutta buona arosto, & à lesso come te piace, ma la parte di dietro è migliore arosto, e similmente l'agnello. carne di Capre è buona del mese di Genaro cō l'agliata. Carne di Ceruo, la parte dinanzi e buona in brodo. La lonza si può fare arosto, e le costle sono buone in pastello, secco,polpette,e similmente è buona la carne del Capriolo. Carne de porco saluatico vol esser impeuerata, ò in ciuiero ouer in brodo lardiero. Carne di Lepre è tutta bona arosto, ma la parte di dietro è migliore in ciuiero, com'e detto. Carne di Coniglio è meglio arosto, che in niun modo, & lombi sono la migliore perte di essa.

A cuocere Capponi, Pauoni Fagiani, & altri Volatili.

Cesano,ouer ciuiero, ouer Anatra, Grue, Ocha saluatica, ò Arione, ouero Cicogne,vogliono essere arosto, & piene di aglio, ò cipolle, & altre buone cose. Pauoni. Fagiani, Starne, Galline saluatiche, Pedarelle, quaglie, saluatiche pedarelle, quaglie, tordi, merli,e tutti altri vccelli buoni vogliono esser arosti,polastri arosto,

piccioni sono buoni alesso, & arosto, ma sono migliori arosto. Colombi saluatichi sono buoni arosto, ma migliori alesso, con pepe, e saluia, e petrosillo, & mazorana. Cappone vuol essere alesso, e quando è bene grasso vuol essere, arosto, & cosi la gallina.

Per hauere ogni carne bella alessa.

La debbi diuidere in più parte, ò pezzi, come te piace & poralla à molle in acqua fresca per vn'hora, e poi lauarla bene con acqua fresca, & con acqua calda, & poi ponerala al fuoco in vna caldara, doue non stia stretta, acciòche rimanga più bianca, poi gli debbia mettere il sale, secondo che è necessario, & schiumala ben sopra ogni cosa, & se'l sale non fusse netto ponilo in vn puoco d'acqua calda per poco spatio sia liquidato, e conuerso in salamora. Laqual come sia resecata si può trarre, & porre nel caldaro pianamente, perche fa bruttura: nel fondo. Et se la carne fusse vecchia, e dura, & specialmente capponi, & galline cauale parecchie volte dell'acqua bollente, & mettila in acqua fresca, & in questo modo sarà più bella, e più presto cotta.

Per fare ogni bello arosto.

Per fare bello arosto de polastri, & de Capponi, e de capretti, ò de qualunque altra carne, che merita essere fatta arosto, & prima se fusse de carne grossa, falli trare vn bollo, eccetto se fusse vitello giouane, & poi lardala come si fà arosto. Se fusse caponi, fagiani, pollastri, capretti, ò qualunque altra carne da mettere arosto, fà che sia bene netta, & pollitta, poi mettila in acqua bolente, & subito cauala fuora, & ponila in acqua fredda, & quest o si fà, accioche sia più bella è meglio si possa cuocere, poi lardala, cioè con lardo battuto, & con altre cose conuenienti odorifere, onte bene, ouero secondo la volontà del tuo patrone, & dentro se gli piace, poni

poni de buone herbe con brugne secche e marasche, ò in tempo dell'agresto, & altre cose simili, & poi mettila ordinatamente nel spedo, & ponila al fuoco, & dagli il fuoco nel principio adagio, perche sia bella, e bona arosto si debbia cuocere pian piano, & quando te pare che sia appresso che cotto, piglia vn pane bianco, & grattalo, e cõ esso pane miscola tanto sale, quanto ti pare necessario per l'arosto. poi getta questa mescolanza de pane, & de sale sopra l'arosto in modo che ne vada in ogni loco, poi dagli vna buona calda di fuoco facendo voltare presto. Et in questo modo hauerai il tuo rosto bello, & colorito poi mandalo in tauola più presto, & meglio.

Per fare buona peuerata.

Per fare bona peuerata de capriolo, ò lepore, ò porco saluatico, ò d'altra saluaticina, Piglia tanta acqua, quanto vino rosso, & laua bene la carne dentro, dipoi passa questa lauatura per la stamegna, & giungendo tanto sale quanto te pare necessario, & poni à cuocere la carne in la detta acqua, & vino, è quando è cotta cauala fuora, & volendo fare dui piatelli, togli vna libra, e mezza d'vua passa, & farai pistare molto bene, & pigliarai altro tanto pane tagliato in fette, brustolato bene sopra la graticula, & ben mogliato in buon'aceto, e pistalo insieme con la detta vua passa, & potendo hauere sangue, ouero la coradella della saluaticina saria ottima à pistarle con queste cose, lequal bene piste, si debbe distemperare con brodo de questa carne, con vn poco di sapa, cioè vino cotto in mosto, & con l'aceto, doue mollato il pane, & poi passa questa materia per la stamegna in vna pignatta giungendoui specie, pepe garofani, canella, ouer cinamomo, secondo che te piace, e necessario in questa peuerata, & falla forte, ò dolce di aceto, & de specie secondo il costume, & gusto, del tuo Signore. Dapoi

falla bollire in ſpacio de mezza hora ſopra la braſia in modo che non habbia più fuoco da l'vna parte, che da l'altra menandola ſpeſſe volte con lo cocchiaro, dapoi frige la carne predetta con bono lardo, & ſpartilo nelli piatelli, & coprilla con la perfetta peuerata, laqual quanto è più negra tanto è più bella.

Per far brodo di lardiero di carne ſaluatica.

Per far brodo de lardiero d'ogni carne ſaluatica. In prima laua bene la tua carne con buono vino bianco meſcolato con altra tanta acqua, & paſſa la lauatura per la ſtamegna, e con eſſa lauatura metti à cocer, la detta carne, e aggiungẽdoui buona quantità de lardo tagliato in pezzi come dadi da giocare, e ponili etiandio bona quantità de ſaluia ſtrepata con mano in tre, ò quattro pezzi, e quando che l'è appreſſo cotta, ponili de bone ſpeciarie, com'è detto di ſopra. Et per far che'l brodo ſia vn poco ſpeſſo, togli dui, ò tre roſſi d'oua ſecondo la quantità, & altre tante fette di pane ben bruſtolate, al foco, & non troppo, che non ſia niente bruſtolato, ma ſolamente ſecco, & fanne poluere, poi togli vn poco de brodo, & diſtempera queſte coſe inſieme, & ponile nel brodo, & potendo hauer il ſangue ouero la coratella della ſaluaticina, e peſtarla bene, & ponerla à cocer nel detto brodo ſarebbe migliore. Ma nota ſe nel detto brodo vorrai fare piatelli, la carne vuol eſſer tagliata in pezzi groſſi d'vna libra, ò de mezza volendoui far meneſtra, vuole eſſer tagliata minuta. Nota etiandio che la carne da far peuerata, & da fare brodo lardiero, ſe cuoce ne la lauatura, per non perdere quel ſangue che vſcì fuora lauandola.

Per far ciuiero de ſaluaticina.

Per fare ciuiero de carne ſaluaticina. In prima cuocere la carne in acqua miſta con altro tanto aceto, & come l'è cotta, caua la tua carne fuora del brodo, acciò che ſe ſtringa, & aſciuta ch'è frigela in buon lardo, &

volen-

volendo far dui piatelli del detto ciuiero, togli vna libra de mandole senza mondare, e pista bene queste cose, & dapoi togli vna libra di pane tagliato in fette, & secate al fuoco, ma non troppo brustolato, & ponilo à mollar in vn poco de vino rosso, e pastela con le predette cose. Dapoi distemperale col brodo della detta carne, & passala per la stamegua in vna pignara, & ponila su la brasia da longi dal foco facendola ben bollire per spatio di mezza hora. Dipoi li metterai vn poco di pepe, e canella assai, che'l sia secondo il commune gusto, ouer che sia dolce, ò forte secondo il gusto del tuo Signore. Dipoi togli vna cipolla, & cocila in vna pignatta con buon lardo tagliata minuta, & come, la cipolla è cotta, pistala, & macinala molto bene, & ponila insieme col lardo, nelquale è cotta, e metti ogni cosa nella pignatta nellaquale sono le cose predette, lassandola bolire ancora vn poco, poi togli gli piatelli della predetta carne, e di sopra gli metterai di questo ciuiero, & mandala in tauola.

Per far pastelli secchi di Carne di Ceruio, ò di Capriolo.

Per far pastelli di carne di Ceruio, ouer de Capriolo. In prima taglia la carne in pezzi grossi come è il pugno, e falla fare solamente vn bollo in acqua misticata con altro tanto aceto, e con sale secondo è dibisogno. Dipoi cauala fora, e dapoi sciuga vn poco la detta carne, e togli di buon lardo, e fanne lardoni, & volta in queste specie cioè togli pepe, e canella spoluerizate insieme giõgendoui del sale secondo la quantità della carne, e voltati gli lardoni nelle predette specie, & in lardo bene per lõgo della detta carne. Et habbi de garofani boni, e piantane molti da ogni lato della detta carne laquale etiandio vuol esser ben voluta nelle dette specie. Poi togli de bona farina, e fa la crosta vn poco più grossa, che q̃lla delle lasagne, & à ogni pezzo di carne farai sua foglia de tale crosta è poi

poni à cuocer nel forno adasio, & vole esser ben cotta, Et simili pastelli si possono conseruare quindeci dì, & etiandio vn mese.

Per far pastello di carne di Vitello, ò Capone, ò qualunque altra carne.

Per far pastelli di carne di vitella, ò Capone, ouero qualunque altra carne, ò de vccelli. In prima togli carne magra quella quantità, che à te piace, & battila ben minuta con il coltello, & togli de buono grasso de Vitello, & mescola bene con la detta carne, giongendoui de bone specie secondo'l commune gusto, dapoi fa le tue croste de pasta, secondo se fanno per li pastelli, e ponila à cuocere nel forno. Et come siano cotte, togli dui rossi d'oua, & de buon agresto, & vn poco de brodo grasso, & vn poco de zaffaranno, & batti ben queste cose insieme, & ponile nel pastello, & se tu non sapesse far le croste cocile nella padella come si fanno le torte. Et nello detto pastello si può mettere vno, ò duoi polastri, ò pizzoni, ò caponi, ò qualunque altri vccelli integri, ò tagliati.

Per fare vno pastello in vna pignatta.

Per fare vno pastello in vna pignatta. Prima togli la carne, & de buon grasso di vitello, e taglia bene minuta, & mettila nella pignata, & se con la detta carne te parerà ponere polastri, ò piccioni, fà come te piace, & dapoi metti la pignatta longi dal fuoco in su la brasia, e quando comincia bollire, fà che sia ben schiumata. Dapoi togli vn poco, d'vna passa, e cipolla, & tagliala minuta, & fritta con buon lardo, & metti insieme con lardo, nella pignatta, & quando te parerà quasi cotta, metteteli di bone specie, & de l'agresto, & si te pare, gli puoi mettere dui, ouer tre rossi d'oua battuti, quando il detto pastello è cotto mandalo in tauola.

Per far vno pastello delle creste de galli, & de polli, & con testicoli. & figatelli di quelli.

Taglia ciascuna delle creste in tre parti, & de fegatelli

in qua-

in quattro, & gli testicoli lassali sani, togli vn poco de lardo, & taglialo ben minuto, ma non lo battere, e togli tre, ò quattro oua, & del grasso de vitello, battelo molto bene, e meglio farelti con la midolla di boue ouero vitello, & habbi cerese trenta, ouer quarāta, benche siano secche & canella, & gēgeuero, assai zuccaro, e garofani pochi, e mesida tutte queste cose insieme, & fa vno pastello, & ponilo a cuocer nel forno ouero nella padella, e quando sarà mezzo cotto, togli vn rosso de oua, & zaffarano, & agresto, & batti insieme, e metti nel detto pastello, & lassalo stare tanto che sia cotto, & poi lo manda in tauola.

Per fare pastelli secchi fatti con pesci sani, ò interi.

Piglia lo pesce netto, & concio, & fendelo d'ogni lato presso alla schena vn poco è con sale, e con specie mescola insieme, salarai molto ben tutto quel pesce di dentro, e di fuora, poi hauerai vna pasta vn poco grossa, & dentro gli cuocerai, & legarai il pesce, e cocilo nel forno bene adasio, tanto che sia ben cotto.

Per fare pastelli volatiui.

Fa vna forma de pastello bene grande, e nel fondo gli farai vn buco tanto che vi possi cacciare il pugno, ò maggiore sel ti piace, e che le sponde d'intorno siano vn poco alticelle, oltra la commune consuetudine, e piena di farina la farai cuocere dentro nel forno, e cotto aperto quel buco di sotto, ne cauarai fuora la farina, & hauerai apparecchiato vn'altro pastello pieno di buona robba, ben cotta, stagionata fatta alla misura di quel buco, che hà di sotto la forma grande, e per questo metterai la detta forma, & in quel vodo che restara intorno al detto pastello piccolo, gli metterai delli vccelli viui quanti che ve ne possono capire, & detti vccellini vogliono esser posti in quel punto che gli vuoi mandar in tauola, & seruiti innanti à quelli, che siedono à conuito

farai leuar il coperchio di sopra, & volaranno quelli vecellini, & questo per dare festa, & solazzo alla brigata, e perche non rimangano gabbati gli farai tagliare del pastello picciolo, & come dice d'vno ne puoi far quanti te piace Et simile porai far à modo de torta componendo le cose, & apparêdole à tal maniera che le passino bene.

Per far vna Crostata de Piponi, Polastri ouero Capretti.

Per far vna crostata de Piponi, di polastri, ò di capretti, in prima fà bollire la carne vn poco, che comincia essere presso cotta, e poi tagliala in pezzi piccoli, e frigela in buon lardo. Dipoi fà nella padella vna crosta de pasta grossa com'è qlla del pastello, & metilli dentro la detta carne, sopragindêdoui le brugne secche, ouero ceriese Dapoi togli di buon agresto, vn poco di brodo grasso, e netto, dieci oua, battute bene queste cose insieme togli del petrosillo, mazorana, e battile molto bene col coltello, e dapoi metti queste cose in vna pignatta, & ponile al fuoco, cioè sopra la brasia tanto che'l cocchiaro se incomincia imbrattare mescolandole continuamête col detto cocchiaro. Dapoi metti questo brodetto sopra la detta crosta, & poi ponila al fuoco come fusse vna torta, & come par che sia presa, & cotta, ponilla in tauola, & fà che detta crosta sia dolce, ò brusca secondo el gusto del tuo signore.

Per far soffritto di carne ò di pizzoni ò polastri.

Per far soffritto di carne, ò di pizzoni, ò polastri, ò capretti, In prima nettali bene, & tagliali in quarti, ò in pezzi piccioli, & poni in vna pignatta, & frigi con buon lardo voltando spesso col cocchiaro, & quando la carne è quasi cotta, caua fuori la più parte del grasso della pignatta, dapoi togli de buono agresto, tre o quattro rossi d'oua, & vn puoco de brodo, ò de buone specie, & mescola queste cose insieme con la carne, & lassala bollire

ancora

ancora vn poco tanto che tutte queste cose ti pareno cotte. Dapoi togli vn poco di petrosillo battuto minuto insieme col detto soffritto, & mettilo in vn piatello, & mandalo in tauola, e questo tal soffritto vuol esser dolce, ò brusco secondo che piace al tuo patrone,

Per fare vno Miraus Catellano.

Per fare Miraus Catellano In prima togli pizzoni, ò polastri, ò caponi, e conciali come si fanno arosto, e poneli a rostire nel spedo, & quando sono mezzi cotti cauali fora, & diuideli in quarti, & poi diuini ogni quarto in parti,& poneli in vna pignatta.Dapoi togli mandole brustolate sotto la cenere calda, & nettele bene con vn panno,& senza nettare altramente pistale, e poi togli pane brustolato vn poco, e tre ò quattro rossi d'oua, e pista ogni cosa con le mandole, & distemperale con vn poco di buon'aceto, e brodo passato per la stamegna,& dapoi mettili nella detta pignatta sopra le brasia con la carne giungendoui di buone specie, e massime canella assai, & zaffaranno, e zuccaro assai, & poi metti la pignatta sopra le brasia, & falla bollire per spatio d'vn'hora menandole sempre col cocchiaro, & come sia cotta, manda questo cotale Miraus in piatelli,ouer in menestre, & sarà più conueniente.

Per fare pauoni Vestiti con tutte le sue penne.

Per fare puoni vestiti con tutte le sue penne, che quādo saranno cotti, pareranno viui,e getterāno foco per la bocca. In prima amazza il Pauone con vna penna ficcandogliela sopra il capo, ouer cauagli il sangue sotto la gola come vn capretto, dapoi fendilo de sotto il petto cioè dal collo insino alla coda,togliendo solamente la pelle, & scortigalo gentilmente,& non guastare la pelle del collo insin appresso il capo, e poi taglia del detto collo, che resti attaccato il capo cō la pelle,e similmente fà alle gābe

INCOMINCIA IL LIBRO CHIAMATO Epulario, ilquale insegna il modo di cocinare ogni carne, el pesce, & ogn'altra ragione di viuande.

Libro primo per dare ad intendere qual carne si debbia fare arosto, & quale alesso.



Ona carne grassa de buoue,& de vacca vuol esser lessa,carne di vitello il petto vuol essere alesso, & la lonza arosto,& le cosse in polpette, Carne de castrato tutto è buono alesso, saluo la spalla che è buono arosto,& etiandio la cossa, Carne de Porco non è sana in nullo modo, però la schiena vuole esser arosto, quando è fresco il resto poi insallare come te piace. E carne di capretto è tutta buona arosto, & à lesso come te piace, ma la parte di dietro è migliore arosto, e similmente l'agnello. carne di Capre è buona del mese di Genaro cõ l'agliata. Carne di Ceruo, la parte dinanzi e buona in brodo. La lonza si può fare arosto, e le cosse sono buone in pastello, secco,polpette,e similmente è buona la carne del Capriolo. Carne de porco saluatico vol esser impeuerata, ò in ciuiero ouer in brodo lardiero. Carne di Lepre è tutta bona arosto, ma la parte di dietro è migliore in ciuiero, com'e detto. Carne di Coniglio è meglio arosto, che in niun modo, & lombi sono la migliore perte di essa.

A cuocere Capponi, Pauoni, Fagiani, & altri Volatili.

Cesano,ouer ciuiero, ouer Anatra, Grue, Ocha saluatica, ò Arione, ouero Cicogne,vogliono essere arosto, & pieno di aglio, ò cipolle, & altre buone cose. Pauoni, Fagiani, Starne, Galline saluatiche, Pedarelle, quaglie, saluatiche pedarelle, quaglie, tordi, merli,e tutti altri vccelli buoni vogliono esser arosti,polastri arosto,

piccioni sono buoni alesso, & arosto, ma sono migliori arosto. Colombi saluatichi sono buoni arosto, ma miglio- ri alesso, con pepe, e saluia, e petrosillo, & mazorana. Cappone vuol essere alesso, e quando è bene grasso vuol essere, arosto, & cosi la gallina.

Per hauere ogni carne bella alessa.

La debbi diuidere in più parte, ò pezzi, come te piace & poralla à molle in acqua fresca per vn'hora, e poi lauar la bene con acqua fresca, & con acqua calda, & poi ponerala al fuoco in vna caldara, doue non stia stretta, accioche rimanga più bianca, poi gli debbia mettere il sale, secondo che è necessario, & schiumala ben sopra ogni cosa, & se'l sale non fusse netto ponilo in vn puoco d'acqua calda per poco spatio sia liquidato, e conuerso in salamora. Laqual come sia seſecata si può trarre, & porre nel caldaro pianamente, perche fa bruttura: nel fondo. Et se la carne fusse vecchia, e dura, & specialmente capponi, & galline cauale parecchie volte dell'acqua bollente, & mettila in acqua fresca, & in questo modo sarà più bella, e più presto cotta.

Per fare ogni bello arosto.

Per fare bello arosto de polastri, & de Capponi, e de capretti, ò de qualunque altra carne, che merita essere fatta arosto, & prima se fusse de carne grossa, falli trare vn bollo, eccetto se fusse vitello giouane, & poi lardala come si fà arosto. Se fusse caponi, fagiani, pollastri, capretti, ò qualunque altra carne da mettere arosto, fà che sia bene netta, & pollitta. poi mettila in acqua bolente, & subito cauala fuora, & ponila in acqua fredda, & quest o si fà, accioche sia più bella è meglio si possa cuocere, poi lardala, cioè con lardo battuto, & con altre cose conuenienti odorifere, onte bene, ouero secondo la volontà del tuo patrone, & dentro se gli piace, poni

poni de buone herbe con brugne secche e marasche, ò in tempo dell'agresto, & altre cose simili, & poi mettila ordinatamente nel spedo, & ponila al fuoco, & dagli il fuoco nel principio adagio, perche sia bella, e bona arosto si debbia cuocere pian piano, & quando te pare che sia appresso che cotto, piglia vn pane bianco, & grattalo, e cõ esso pane miscola tanto sale, quanto ti pare necessario per l'arosto. poi getta questa mescolanza de pane, & de sale sopra l'arosto in modo che ne vada in ogni loco, poi dag'i vna buona calda di fuoco facendo voltare presto. Et in questo modo hauerai il tuo rosto bello, & colorito poi mandalo in tauola più presto, & meglio.

Per fare buona peuerata.

Per fare bona peuerata de capriolo, ò lepore, ò porco saluatico, ò d'altra saluaticina, Piglia tanta acqua quanto vino rosso, & laua bene la carne dentro, dipoi passa questa lauatura per la stamegna, & giungendo tanto sale quanto te pare necessario, & poni à cuocere la carne in la detta acqua, & vino, è quando è cotta cauala fuora, & volendo fare dui piatelli, togli vna libra, e mezza d'vua passa, & farai pistare molto bene, & pigliarai altro tanto pane tagliato in fette, brustolato bene sopra la graticula, & ben mogliato in buon'aceto, e pistalo insieme con la detta vua passa, & potendo hauere sangue, ouero la coradella della saluaticina saria ottima à pistarle con queste cose, lequal bene piste, si debbe distemperare con brodo de questa carne, con vn poco di sapa, cioè vino cotto in mosto, & con l'aceto, doue mollato il pane, & poi passa questa materia per la stamegna in vna pignatta giungendoui specie, pepe garofani, canella, ouer cinamomo, secondo che te piace, e necessario in questa peuerata, & falla forte, ò dolce di aceto, & de specie secondo il costume, & gusto, del tuo Signore. Dapoi

falla bollire in spacio de mezza hora sopra la brasia in modo che non habbia più fuoco da l'vna parte, che da l'altra menandola spesse volte con lo cocchiaro, dapoi frige la carne predetta con bono lardo, & spartilo nelli piatelli, & coprilla con la perfetta peuerata, laqual quanto è più negra tanto è più bella.

Per far brodo di lardiero di carne saluatica.

Per far brodo de lardiero d'ogni carne saluatica. In prima laua bene la tua carne con buono vino bianco mescolato con altra tanta acqua, & passa la lauatura per la stamegna, e con essa lauatura metti à cocer la detta carne, e aggiungẽdoui buona quantità de lardo tagliato in pezzi come dadi da giocare, e ponili etiandio bona quantità de saluia strepata con mano in tre, ò quattro pezzi, e quando che l'è appresso cotta, ponili de bone speciarie, com'è detto di sopra. Et per far che'l brodo sia vn poco spesso, togli dui, ò tre rossi d'oua secondo la quantità, & altre tante fette di pane ben brustolate, al foco, & non troppo, che non sia niente brustolato, ma solamente secco, & fanne poluere, poi togli vn poco de brodo, & distempera queste cose insieme, & ponile nel brodo, & potendo hauer il sangue ouero la coratella della saluaticina, e pestarla bene, & ponerla à cocer nel detto brodo sarebbe migliore. Ma nota se nel detto brodo vorrai fare piatelli, la carne vuol esser tagliata in pezzi grossi d'vna libra, ò de mezza volendoui far menestra, vuole esser tagliata minuta. Nota etiandio che la carne da far peuerata, & da fare brodo lardiero, se cuoce ne la lauatura, per non perdere quel sangue che vscì fuora lauandola.

Per far ciuiero de saluaticina.

Per fare ciuiero de carne saluaticina. In prima cuocere la carne in acqua mista con altro tanto aceto, & come l'è cotta, caua la tua carne fuora del brodo, acciochè se stringa, & asciuta ch'è frigela in buon lardo, & volen-

volendo far dui piatelli del detto ciuiero, togli vna libra de mandole senza mondare, e pista bene queste cose, & dapoi togli vna libra di pane tagliato in fette, & secale al fuoco, ma non troppo brustolato, & ponilo à mollar in vn poco de vino rosso, e pastela con le predette cose. Dapoi distemperale col brodo della detta carne, & passala per la stamegua in vna pignata, & ponila su la brasia da longi dal foco facendola ben bollire per spatio di mezza hora. Dipoi li metterai vn poco di pepe, e canella assai, che'l sia secondo il commune gusto, ouer che sia dolce, ò forte secondo il gusto del tuo Signore. Dipoi togli vna cipolla, & cocila in vna pignatta con buon lardo tagliata minuta, & come, la cipolla è cotta, pistala, & macinala molto bene, & ponila insieme col lardo, nelquale è cotta, e metti ogni cosa nella pignatta nellaquale sono le cose predette, lassandola bolire ancora vn poco, poi togli gli piatelli della predetta carne, e di sopra gli metterai di questo ciuiero, & mandala in tauola.

Per far pastelli secchi di Carne di Ceruio, ò di Capriolo.

Per far pastelli di carne di Ceruio, ouer de Capriolo. In prima tagli la carne in pezzi grossi come è il pugno, e falla fare solamente vn bollo in acqua misticata con altro tanto aceto, e con sale secondo è dibisogno. Dipoi cauala fora, e dapoi sciuga vn poco la detta carne, e togli di buon lardo, e fanne lardoni, & volta in queste specie cioè togli pepe, e canella spoluerizate insieme giõgendoui del sale secondo la quantità della carne, e voltati gli lardoni nelle predette specie, & in lardo bene per lõgo della detta carne. Et habbi de garofani boni, e piantane molti da ogni lato della detta carne laquale etiandio vuol esser ben voluta nelle dette specie. Poi togli de bona farina, e fa la crosta vn poco più grossa, che q̃lla delle lasagne, & à ogni pezzo di carne farai sua foglia de tale crosta è poi

poni à cuocer nel forno adasio, & vole esser ben cotta, Et simili pastelli si possono conseruare quindeci dì, & etiandio vn mese.

Per far pastello di carne di Vitello, ò Capone, ò qualunque altra carne.

Per far pastelli di carne di vitella, ò Capone, ouero qualunque altra carne, ò de vccelli. In prima togli carne magra quella quantità, che à te piace, & battila ben minuta con il coltello, & togli de buono grasso de Vitello, & mescola bene con la detta carne, giongendoui de bone specie secondo'l commune gusto, dapoi fa le tue croste de pasta, secondo se fanno per li pastelli, e ponila à cuocere nel forno. Et come siano cotte, togli dui rossi d'oua, & de buon agresto, & vn poco de brodo grasso, & vn poco de zaffaranno, & batti ben queste cose insieme, & ponile nel pastello, & se tu non sapesse far le croste cocile nella padella come si fanno le torte. Et nello detto pastello si può mettere vno, ò duoi polastri, ò pizzoni, ò caponi, ò qualunque altri vccelli integri, ò tagliati.

Per fare vno pastello in vna pignatta.

Per fare vno pastello in vna pignatta. Prima togli la carne, & de buon grasso di vitello, e taglia bene minuta, & mettila nella pignata, & se con la detta carne te parerà ponere polastri, ò piccioni, fà come te piace, & dapoi metti la pignatta longi dal fuoco in su la brasia, e quando comincia bollire, fà che sia ben schiumata. Dapoi togli vn poco, d'vna passa, e cipolla, & tagliala minuta, & fritta con buon lardo, & metti insieme con lardo, nella pignatta, & quando te parerà quasi cotta, metteli di bone specie, & de l'agresto, & si te pare, gli puoi mettere dui, ouer tre rossi d'oua battuti, quando il detto pastello è cotto mandalo in tauola.

Per far vno pastello delle creste de galli, & de polli, & con testicoli. & figatelli di quelli.

Taglia ciascuna delle creste in tre parti, & de fegatelli in qua-

in quattro, & gli testicoli lassali sani, togli vn poco de lardo, & taglialo ben minuto, ma non lo battere, e togli tre, ò quattro oua, & del grasso de vitello, battelo molto bene, e meglio faresti con la midolla di boue ouero vitello, & habbi cere se tienta, ouer quarāta, benche siano secche & canella, & gēgeuero, assai zuccaro, e garofani pochi, e mesida tutte queste cose insieme, & fa vno pastello, & ponilo a cuocer nel forno ouero nella padella, e quando sarà mezzo cotto, togli vn rosso de oua, & zaffarano, & agresto, & batti insieme, e metti nel detto pastello, & lassalo stare tanto che sia cotto, & poi lo manda in tauola.

Per fare pastelli secchi fatti con pesci sani, ò interi.

Piglia lo pesce netto, & concio, & fendelo d'ogni lato presso alla schena vn poco è con sale, e con specie mescola insieme, salarai molto ben tutto quel pesce di dentro, e di fuora, poi hauerai vna pasta vn poco grossa, & dentro gli cuocerai, & legarai il pesce, e cocilo nel forno bene adasio, tanto che sia ben cotto.

Per fare pastelli volatiui.

Fa vna forma de pastello bene grande, e nel fondo gli farai vn buco tanto che vi possi cacciare il pugno, ò maggiore sel ti piace, e che le sponde d'intorno siano vn poco alticelle, oltra la commune consuetudine, e piena di farina la farai cuocere dentro nel forno, e cotto aperto quel buco di sotto, ne cauarai fuora la farina, & hauerai apparecchiato vn'altro pastello pieno di buona robba, ben cotta, stagionata fatta alla misura di quel buco, che hà di sotto la forma grande, e per questo metterai la detta forma, & in quel vodo che restara intorno al detto pastello piccolo, gli metterai delli vccelli viui quanti che ve ne possono capire, & detti vccellini vogliono esser posti in quel punto che gli vuoi mandar in tauola, & seruiti innanti à quelli, che siedono à conuito

farai leuar il coperchio di sopra, & volaranno quelli vcellini, & questo per dare festa, & solazzo alla brigata, e perche no n rimangano gabbati gli farai tagliare del pastello picciolo, & come dice d'vno ne puoi far quanti te piace Et simile porai far à modo de torta componendo le cose, & apparẽdole à tal maniera che le passino bene.

Per far vna Crostata de Piponi, Polastri ouero Capretti.

Per far vna crostata de Piponi, di polastri, ò di capretti, in prima fà bollire la carne vn poco, che comincia essere presso cotta, e poi tagliala in pezzi piccoli, e frigela in buon lardo. Dipoi fà nella padella vna crosta de pasta grossa com'è qlla del pastello,& metilli dentro la detta carne, sopragiũdẽdoui le brugne secche, ouero ceriese Dapoi togli di buon agresto, vn poco di brodo grasso, e netto, dieci oua, battute bene queste cose insieme togli del petrosillo, mazorana, e battile molto bene col coltello, e dapoi metti queste cose in vna pignatta, & ponile al fuoco, cioè sopra la brasia tanto che'l cocchiaro se incomincia imbrattare mescolandole continuamẽte col detto cocchiaro. Dapoi metti questo brodetto sopra la detta crosta, & poi ponila al fuoco come fusse vna torta, & come par che sia presa, & cotta, ponilla in tauola, & fà che detta crosta sia dolce, ò brusca secondo el gusto del tuo signore.

Per far soffritto di carne ò di pizzoni ò polastri.

Per far soffritto di carne, ò di pizzoni, ò polastri, ò capretti, In prima nettali bene, & taglia li in quarti, ò in pezzi piccioli, & poni in vna pignatta, & frigi con buon lardo voltando spesso col cocchiaro, & quando la carne è quasi cotta, caua fuori la più parte del grasso della pignatta, dapoi togli de buono agresto, tre o quattro rossi d'oua, & vn puoco de brodo, ò de buone specie, & mescola queste cose insieme con la carne, & lassala bollire

ancora

ancora vn poco tanto che tutte queste cose ti pareno cot te. Dapoi togli vn poco di petrosillo battuto minuto insieme col detto soffritto, & mettilo in vn piatello, & mandalo in tauola, e questo tal soffritto vuol esser dolce, ò brusco secondo che piace al tuo patrone,

Per fare vno Miraus Catellano.

Per fare Miraus Catellano In prima togli pizzoni, ò polastri, ò caponi, e conciali come si fanno arosto, e poneli a rostire nel spedo, & quando sono mezzi cotti cauali fora, & diuideli in quarti, & poi diuini ogni quarto in parti,& poneli in vna pignatta.Dapoi togli mandole brustolate sotto la cenere calda, & nettele bene con vn panno,& senza nettare altramente pistale, e poi togli pane brustolato vn poco, e tre ò quattro rossi d'oua, e pista ogni cosa con le mandole, & distemperale con vn poco di buon'aceto, e brodo passato per la stamegna, & dapoi mettili nella detta pignatta sopra le brasia con la carne giungendoui di buone specie, e massime canella assai, & zaffaranno, e zuccaro assai, & poi metti la pignatta sopra le brasia, & falla bollire per spatio d'vn'hora menandole sempre col cocchiaro, & come sia cotta, manda questo cotale Miraus in piatelli, ouer in menestre, & sarà più conueniente.

Per fare pauoni Vestiti con tutte le sue penne.

Per fare puoni vestiti con tutte le sue penne, che quã do saranno cotti, pareranno viui, e getterãno foco per la bocca. In prima amazza il Pauone con vna penna ficcandogliela sopra il capo, ouer cauagli il sangue sot to la gola come vn capretto, dapoi fendilo de sotto il petto cioè dal collo insino alla coda, togliendo solamente la pelle, & scortigalo gentilmente,& non guastare la pelle del collo insin appresso il capo, e poi taglia del detto collo, che resti attaccato il capo cõ la pelle, e similmente fà alle gãbe

rimanendo attaccato alla pelle le cosse molto bene, & impilo di bone cose, e con bone specie, e togli garofani intieri, e ponegli per il petto è mettili nel spedo, e fallo cuocer adagio, & intorno al collo poni vna pezza bagnata, acciò che'l foco non lo secchi troppo, & continuamēte bagnando la detta pezza, e quādo è cotto cavalo fuori, e riuestilo con la sua pelle, & habbi vn'ingegno di ferro fatto in vno tagliero, che passi per li piedi del pauone, acciò ch'l ferro non se veda, e che'l pauone stia in piedi drito col capo che para viuo, & acconcia molto bene la coda, che faccia la roda Se tu vuoi che getti fuoco per il becco del pauone togli vn'oncia di canfora, con vn poco di bombasio fino intorno, e mettilo nel becco del pauone, e mettili vn poco d'acqua di vita, ouer di buon vino grande, e quando vorrai mandar in tauola, appicala il fuoco nel detto bombasio, & getterà fuoco per buon spacio di tēpo, & per più magnificentia quando il pauone è cotto, si può adornare con foglie d'oro battuto, & sopra il detto oro ponerai la pelle, laqual volle esser imbrattata di buone specie, & similmente si può far de fasani, & d'ogni vccello.

Per cuocer vn capretto con aglio arosto

Piglia lo capretto, & lardalo molto bene, come vuol esser arosto è mettegli dentro assai aglio in spighi mondati à modo se volesse impilottare, ò in lardare, dipoi togli de bon agresto dui, ò tre rossi d'oua, due spighe d'aglio ben pisto, vn poco di pepe, e vn poco di brodo grasso, e mescola queste cose insieme, e ponile in vn vaso sotto il capretto, quando si roste, & bagnalo qualche volta con questo tal sapore, e quando è cotto, poni il capretto in vn piatello, e poni di sopra il detto sapore, e questo capretto vuol esser ben cotto, & mangiato così caldo, caldo.

Per cuocere vn capretto alio modo senza aglio.

Piglia il capretto, & lardalo molto bene, come vuol esser

esser arrosto, vt supra dictum est. Poi piglia fegato, e polmone, & battilo molto bene con lardo, & habbi sei, ouero otto oua lesse, & similmente batti con petrosillo, menta, e saluia vn poco, & misida ogni cosa insieme, & metti gli poi pepe, zaffaranno, & vn poco de garofani, & con quelle impleture impilo, e mettilo al foco, & vuol essere cotte adagio, & bagnalo spesse volte col sapore sopradetto, eccetto l'aglio.

Per cuocer vna porchetta.

Per cuocere bene vna Porchetta. In prima che sia bene pelata in modo che sia ben bianca, & netta, & poi fendila per la schena, e caccia fuora l'interiore, e lauale molto bene, e poi togli aglio tagliato minuto, & vn poco de buon lardo, & vn poco de casio grattato, & qualche oua, & pepe vn poco de zaffarano, & misida tutte queste cose insieme è mettile nella detta porchetta, e dapoi cusila, e legale bene, & ponila cuocere nel spedo, ma falla cuocer adagio, che sia ben cotta, cosi la carne, come il pieno di dentro, & fa vn poco de salamora, con aceto, & zaffaranno, e toglie due ramicelle de rosmarino, ò saluia, e getta spesse volte di tale salamora in su la porchetta. Et simile si può fare di oche, & anetre, grue, capponi, polastri, & altri simili vccelli.

Per cuocere polastri arosto.

Per fare polastri arosto. Se tu vuoi cuocere arosto, & quando è cotto, toglilugo di melaranze, ouero buon agresto con acqua rosata, e zuccaro, e canella, & metti li polastri in vno piatello. Dapoi getta questa tale mescolanza di sopra, e mandala in tauola.

Per cuocere beccafichi quando sono grassi.

Piglia Beccafichi, e nettali bene non cauando niente de l'interiori. Dapoi togli delle foglie di vite, e mettile dentro sale, fenocchio, & vn poco de lardo, & infasla li detti Beccafichi in quelle foglie de vite, e mettegli à cuocore per spatio di mezza hora, ò manco, perche

se cuoceno presto sotto la cenere calda. Se tu vuoi cuocere arosto nel spedo legali à quattro à quattro al spedo per busto, & per gli piedi insieme, & questo si fà perche non guasti il petto.

Per cuocere gli Tordi arosto. & fare il suo sapere.

Cocina gli Tordi arosto, come si contiene, poi togli delle mandole ben bianche, & ben peste, e metti assai de sandoli, accioche il sapore sia rosso, distemperato con vn poco de agresto, & vn poco de brodo giungendoui del gengeuero, & canella assai, dadoi passa questo sapor per la stamegna in vna pignatta, poi ponile à bollire per spatio d'vn quarto d'hora in circa, poi come sono cotti mettigli in vna pignatta, & impi di detto sapore poi farui piatelli, Et puoi fare in altro modo mettendo sopra gli detti tordi melaranze, o limoni con sale, & specie dolce.

Per cuocere Starne arosto al modo catelano.

Togli le Starne, & conciale Arosto, & quando son cotte cauale fora, & sparti l'ali, & le polpe dal petto, & dal corpo della starna, Et poi metti in tali pezzi vn poco de sale, & vn poco de specie dolce, & garofani pesti misticati insieme con vn poco de sugo de pome ranze, ò de limoni, ò de agresto, & questo si vuoi fare, quando le starne sono calde voltate presto, e non adagio.

Per fare polpete de carne de Vitella.

Per fare polpette de carne de vitella, ouero altra bona carne magra. in prima togli de la buona carne magra della cossa, e taglhela in fette lõghe, e sottile, e battile ben sopra vna tauola con la costa del coltello, & togli sale, & fenocchio pisto, e pittatem, e ponilo sopra le dette fette di carne. Dipoi togli del petrosillo, mazzorana, & de buõ lardo, & batte queste cose insieme con vn poco de bone specie, & dapoi distendile bene nelle dette fette. Dipoi inuolgale insieme, & mettile in sopresso per spacio d'vn'-

hora,

hora; e poi ponile nel ſpedo à cocere, ma guarda de non la laſciare troppo ſecár al foco.

Per far braſuole de carn e de vitello.

Per far braſuole, togli della carne de vitello magra della coſcia, & tagliala in fette ſottile, ma non troppo ſottile, & battile ben con la coſta del coltello. Dapoi togli ſale, & fenocchio, ouer piratemo, & ponerai ſopra à ogni cãto de le dette fette, & poi mettile in ſopreſſo, per ſpatio di mezz'hora ſe tu hai il tempo, dapoi mettile aroſto ſopra la graticola, voltandole ſecondo che è biſogno tenendoli continuamente vna fetta de lardo di ſopra per mantenerle morbide, e queſte tale braſiole, ò bruſiate non debbano eſſer troppo cotte, e deuonſi mangiare de ſubito calde.

Per far mortadelle de carne de vitello, ouero, d'altra carne giouine.

Pigliarai carne magra della coſcia, & battila con vn poco de lardo è buon graſſo de vitello, come ſe batte la carne delli paſtelli, dapoi togli petroſillo, & mazorana batutta miſtuta, e roſſo d'oua con vno poco de caſio grattato, & più, & manco, ſecondo la quantità che vuoi fare, e ſpecie, e zaffarãno, e meſcola tutte queſte coſe cõ la detta carne, e dipoi togli la rete de porco, ò di caſtrato, ò d'altra beſtia, pur che ſia buona, e lega molto bene la detta meſcolanza in queſte tale rete, facendone pezzi de grandezza d'vn'ouo l'vno, e ponile à roſtire nel ſpedo, & fà che ſi cuocino adagio, & non ſian troppo cotte.

Per fare tomaſcelli.

Piglia figatelli di porco, ò altri figatelli, e cuoceli aleſſo, ma non troppo, dapoi grattali come ſi fà il caſio, e togli pancetta de porco, ſecondo la quantità de gli figatelli, & batteli molto bene, & togli vn poco de caſio freſco graſſo, & vn poco de mazorana, de petroſillo, & vua paſſa, & ſpecie, & oua ſecondo la quantità, e piſta tutte queſte coſe inſieme con li figatelli, & poi fa-

gli tomascelli grossi come vna noce, ouer come vn'ouo, & infassa ogn'vno da per se con la rete del porco. Dopoi cuocergli in la padella con buono lardo, ò distrutto, & se vuole cuocer adagio, & non stano troppo cotti.

Per fare buoni ceruel adi de porco, ò de vitello giouene. cioè nelli budelli.

Pigliarai de bona carne magra, senza nerui cioè della carne de cossa, e de buon grasso de porco, & vitello, & battillo tanto minutamente col colte lo quanto è possibile. Dapoi togli de buon casio vecchio, e vn poco de buon casio grasso è de bone specie, & oua, e similmente del sale, quanto te fà bisogno, e mescola tutte queste cose deligentemente, & fà che siano vn poco giale de zaffarano, togli delle budelle grosse de porco, e nettale, molto bene, che sia sottile, che non resta niente de grasso, & impile di questa materia, & stringeli bene le dette budelle, e falle longhe è curte, come te piace, & vogliono esser cotte alesso, & non possono durare più, che duoi dì in perfettione. Nientedimeno secondo il tempo e'l bisogno si possono conseruare per quindeci dì, e più se saranno ben gouernate.

Per fare buone salciccie.

Per far buone salciccie di carne di porco, e de altra carne. Toglie della carne magra, e grassa insieme, senza neruo, e tagliala ben minuta. Nota se la carne fosse dieci libre mettiui vna libra di sale, due onze di fenocchio ben netto, e due onze di pepe pisto grossamente, e mistica bene queste cose insieme, & lassagli stare per vn dì poi togli delle budelle ben nette, & monde, & impile di questa carne, & ponile à seccare al fumo.

Per cuocere vna testa de Vitello, ò de boue.

Morto ch'e lo vitello, ouero il boue, togli la testa, e pelala con acqua calda, come le porchette, & nettala molto bene, & poi cuoci alesso; & per suo sapore togli agliata, & se tu la vuoi arostire arostila nel forno à

modo

modo d'vna porchetta, e cosi piena, e molto buona.

A cuocere vn ceruello di vitello, ouero di porco.

Toglie le ceruelle è lauale vn poco, e poi getta via quell'acqua, e rompila molto bene, poi togli l'oua vn poco de pepe pesto, & vn poco di sale, & ogni cosa messeda insieme con la detta ceruella, e poni à frigere nella padella con vn poco di distrutto è come si comincia à prendere caualo fuora in vna scudella, e poni di sopra specie dolce, e questo si vuol èsser mangiato di subito.

Per fare vna panzetta di vitella.

Piglia la panzetta, e fagli vn buco da canto, tanto che si possa mettere il pieno dentro, ilqual pieno debbe esser di queste cose fatto, cioè di buon casio vecchio, & oua, vn poco di zaffaranno, vua passa, & vn poco di petrosillo mazorana, e menta bene battutte, e mescolate tutte queste cose insieme, e dapoi metti in la detta panza, e ponila à cuocere alesso, e fà che sia ben cotta.

A conoscer gli persutti buoni.

Se vuoi conoscere vn persutto quãd'egli è buono caccia il coltello in mezzo del persuto, e ponilo al naso, & s'il coltello sà di buono, il persutto è buono, e così per lo contrario. E se tu il vuoi cuocere, e che duri assai tempo cotto, togli del buon vino bianco, ouer aceto con altratanta acqua, ma migliore sarebbe senz'acqua, e nel detto vino cuoci il persuto, tanto che sia mezzo cotto, è dapoi leualo dal fuoco, lassalo tanto il persuto nel brodo, che sia freddo è dapoi caualo fuora, & in questo modo sarà buono, e durerà vn buon tempo.

Per conoscer le buone summate, & cuocere le lingue.

Primamante la summata non vuol essere troppo grassa, & vuol esser roscia, e cotta nel predetto modo del persutto. Et similmente le lingue quanto, è più grassa la lingua tanto è migliore, e vogliono esser più cotte, che lo persutto, e nota, ogn'altra carne salata vuol esser cotta in questo modo.

Per

Per fare polastri alesso,

Per fare polastri alesso con agresto, vogliono esser cotti con vn poco di carne insalata, e quando sono mezi cotti, togli agresto sano, e taglialo per mezo, e cauali fora il grano di dentro, & ponilo à cocere, & quando sono cotti, togli vn poco di petrosillo, e menta tagliale minute, & vn poco di pepe, & di zaffaranno poluerizato, & tutte queste cose poni insieme con li polastri, & col brodo in vn piattello, & mandalo in tauola.

Per fare copiette al modo Romano.

Taglia la carne in pezzi grossi, come vn ouo, ma togli vn poco di sale, & di pitarnema cioè il seme de coriandoli, ouer di fenocchio, & imbrattane ben le dette pezze di carne, & ponili vn pochetto di sopresso, & conciali nel spedo à rosto mettendo in esso spedo, fra vn pezzo, e l'altro vna fetta di lardo sotile, per tener le dette polpette più morbide.

Per cocer vno pizzone, senza osso alesso, e arosto.

Concia il pizzone: e nettalo molto bene, & fallo star à molle in aceto ben forte, per spatio di vintiquattro hore, e poi laualo molto bene, e cacilo alesso, ouer arosto come ti piace, & impilo molto ben di buone cose con buone specie, & in questo modo il trouerai senza ossa.

IL FINE DEL PRIMO LIBRO

LIBRO SECONDO PER FARE OGNI sorte di viuande. Et prima per fare bianco mangiare de caponi, e capretti, & farne dodeci meneſtre.

TOgli due libre di mandole, e mondale molto bene, accioche ſiano più bianche tienile ī molle vn di, & vna notte in acqua freſca, e dapoi piſte molto bene, & quando ſaranno ben piſte, poni vn poco de acqua freſca, accioche non facciano olio, dipoi togli vn petto d'vn capone, & piſtalo con le dette mandole, e togli la molica d'vn pane bianco, e mettilo in brodo magro di capone; & piſtalo con le dette coſe, & togli vn poco d'agreſto, mez'onza de gengero, accioche ſia ben mō dato, & che ſia bianco, e meza libra de zuccaro, e diſtempera tutte queſte coſe cō brodo magro di capone, & paſſaſe per la ſtamegna in vna pignatta ben netta, & ponila ſopra la braſia, longi dal foco, menandola ſpeſſe volte con il cocchiaro, e laſſali cocere per ſpatio di meza hora, quando è cotta mettiui tre onze d'acqua roſata, & poi fa le meneſtre. Nota ouero copre il capone; ò altro volatile, che ſia della detta viuanda, & manda in tauola, e ſe tu ne porti il capone per più bellezza ponetagli di ſopra grani di pomi granati. Nota ſe tu vuoi, che queſta viuanda ſia di duoi colori, togli roſcio d'oua, & vn poco de zaffaranno, & meſcola queſte coſe inſieme con vna parte della viuanda, e fà che ſia più agra d'agreſto, che non è la bianca, & in queſto modo ti chiamano fiori di gineſtre. Nota ſe tu hai duoi caponi, copri vno della bianca, & l'alto delle gialla.

Per fare dodici meneſtre di bianco mangiare, al modo catelano.

Piglia pieno vn boccale di latte di capra, e otto onze de farina de riſo ben fina, & ponila a bollire nel detto latte, dapoi piglia il petto d'vn capone morto in quel

di,

di è che sia mezo cotto, e dısfilalo tutto questo petto sottilmente come capelli, e mettegli nel mortaro, e non gli pistare se non duoi trati di pistone; dipoi quando il latte ha bollito mez'hora, gettaui dentro il detto petto così sfilato, & vna libra di zuccaro, e lassalo bollire per spatio di mez'hora vel circa, & questa cosa vole esser menata continuamente col cocchiaro dal principio, insino al fine. Nota per conoscere quando è cotta tira il cocchiaro, e parerà, che sia fresco, e dipoi poni dell'acqua rosata, come è detto di sopra, e fa le menestre sopra le qual metterai vn poco di zuccaro, & poi mandale in tauola.

Per far menestra di bianco mangiare al modo catelano.

Habbi vna libra e meza di mandole ben mondate, & ben piste lequali distemperate con brodo di pollo passandole per la stamegna: gli metterai à bollire in vna pignatta ben netta, giungendoui due onze di farina de riso distemperata, e passata con latte de mãdole, e lascierai bollire per spatio d'vna mez'hora amonendo, e menando sempre con il cocchiaro, aggiungendoui vna libra, e meza di zuccaro,& vn poco di petto di capone ben battutto e pisto, ilquale sia stato cotto dal principio nel detto latte. Et quando tutte queste compositioni saranno ben cotte tu gli giongerai vn poco d'acqua rosata, e facendo le menestre, tu gli metterai di sopra il zuccaro fino, e mandale alla tauolla.

Per cuocer ben il riso con brodo di carne, ouer di caponi.

A far dieci menestre togli vna libra de mandole: e che siano ben bianche, e togli vna libra de riso, e laualo due, ouer tre volte, con acqua tiuida, e ponilo al foco con acqua che sia ben bollente, & fallo ben cuocere. Et lassalo crescere in quest'acqua dapoi pista molto bene le dette mandole, e bagnandole, & sbrofandole di sopra spesso con vn poco d'acque fresca, accioche non faccino olio, e distemperalo con buon brodo di cappone, ouer altro buon brodo, passala per la stamegna, e metti à bollir questo latte in vna pignatta, aggiongendoui vna libra di zuccaro,

caro, e come incomincia à bollire mettiui dentro el riso, e ponila ne la pignatta sopra de la brasia, longi dal fuoco voltando spesso con lo cocchiaro: accioche non pigli fumo. Similmente potrai cuocere lo detto riso, con latte di capra, ouer con altro latte. Nota simile meneſtre pigliano volontiera il fumo. Et quando ne pigliasse il modo di cacciarlo e questo caua fuora la meneſtra della pignatta: e guarda non toccare il fondo, e ponila in vn'altra pignatta netta, dapoi togli vna pezza bianca, e addoppiala in tre, ouero quattro doppie, e bagnala d'acqua fresca. Dipoi spremi fuora l'acqua è metti la pezza cosi dopia sopra la pignatta della meneſtra, e lassala ſtar per vn quarto d'hora, e bagnala vn'altra volta, e mittila sopra la pignata se sarà necessario, e in questo modo il fumo si cacciarà fuora: non trouo miglior rimedio à cacciar il fumo, e finalmente fa al fatto.

Per *far meneſtra de carne magra.*

Piglia della carne magra de vitello, cotto alesso è batcila minuta, e ponila à bollire in brodo grasso, giungendoui vna molica di pane grattato, & vn poco di pepe, di zaffarano è lassala bolire per spatio di meza hora dapoi lassala vn poco rifredare, & poi togli oua, e casio grattato, e petrosillo, e mazorana, menta ben battuto cõ vn poco d'agresto, & sbatti queſte cose insieme, e con la detta carne menandola pian piano con il cocchiaro, e tale meneſtra vuole essere spessa, & in tal modo si può fare delle coradelle.

Per *far meneſtre di tripe.*

Le tripe vogliono esser in prima ben nette, ben lauate, bianche, e ben cotte, con vn'osso di carne salata per darli buon sapore, & senza sale, accioche siano più bianche, & come sono cotte tagliale in pezi piccoli. Etiam metteui vn poco di petrosillo, menta, & saluia, & del sale, e pepe, dato vn boio, e dapoi fà le meneſtre, e metteui sopra del casio, e delle specie à chi pare, & vuole.

Per

Per fare dieci meneſtre de farro con brodo di carne, ò di capone, ò di lepre, ouero di palumbe.

In prima togli vna libra, e meza di farro, & menalo bene, & lauala, e cocilo con brodo di capone, de pollo graſſo, ò altro bon brodo, e fallo bollire aſſai è miſticandolo ſpeſſo con lo cocchiaro, e quando è cotto metteſi pepe, & bene ſpecie, e togli roſſo d'oua, e diſtempera ben inſieme, e dapoi mettila nel detto farro, & meſcola molto bene, & vuole eſſer giallo de zaffaranno.

Per fare meneſtre di rape.

Netta le rape, e tagliale in pezzi & cocile bene in bon brodo graſſo di carne, dapoi le paſſarai per vno cocchiaro forato ouero piſtale, & dipoi rimettile à bollire in buon brodo graſſo con vn poco di carne inſalata, & di pepe, & di zaffaranno.

Per fare meneſtre di Zucche.

Mondale come vogliono eſſere, e poi cocile cō brodo di carne, ouero con acqua, & metteui de la cipolla ſecōdo la quantità, che tu vorrai fare, & quando parerà cotta cauala fora, & paſſà ogni coſa per il cocchiaro ſtrà forato, ouer piſtala molto ben, & mettila a cuocere in vna pignata con brodo graſſo, con vn poco d'agreſto, e ſiano poco giallo di zaffaranno, & quando ſon cotte leuale dal foco, e laſſale vn poco rafredare, d poi togli roſſi d'oua ſecondo la quantità, & sbattili con vn poco di caſio vecchio, & mettila in le dette zucche menando continuamente col cocchiaro accioche non prendano il fumo, e fà le meneſtre, & mettili ſu ſpecie dolce,

Per fare meneſtra gialla di dodici meneſtre.

Piglia vna libra, e meza di mandole ſenza mondare, e piſtale molto bene, & habbi del petto d'vn capone, ò d'altro vccello qualle ti piace, cotto aleſſo, ò aroſto come tu vuoi cō roſſo d'oua, piſtandole bē cō le dette mādole, giū gēdoui poi vna libra de zuccaro, del cinamomo gēgeuero, & vn poco di zaffaranno, poi cō brodo de pollo graſſo, ò d'altro brodo graſſo, & vn poco d'agreſto, di ſtempe-

stemperarai la detta compositione passandola per la stamegna, & porrai sopra la brasia assai remota dal fuoco accioche non piglia del fumo, & menala di continuo cō vn cocchiaro, & lassala bollire per spatio di mez'hora. Nota ben che quando sarà meza cotta, ò circa, metterai dentro tre, ò quattro onze di buon distrutto, ò de botiro fresco, poi fà le meneſtre, e mettiui di sopra le specie dolce.

Per fare vna meneſtra de verginſe.

Piglia quattro rossi d'oua fresche, e mez'onza de canella, quattro onze di zuccaro, due onze de acqua rosata, quattro onze di sugo di pome ranze, e batti molto bene tutte queste cose insieme, & cocile come si cuoce il brodetto, & vuole essere vn poco giallo; & tale meneſtra è commun d'estade.

Per far dieci meneſtre de rauioli, in tempo di carne, & come si fanno.

Togli vna libra di casio vecchio, & vn poco de l'altro casio grasso, & vna libra de panzetta di porco grasso, o vuoi vna tetta di vitella alesso, che sia buona, e togli di buone herbe bē battute, e pepe, & garofali, e gēgeuero, & giungendoui il petto d'vn capone pisto bene, e tutte queste cose distemperale insieme, dapoi taglia la pasta ben sottile, & lega queste materie ne la pasta, come vuol essere, & questi rauioli non siano maggiori d'vna meza castagna, & ponili a cocere in brodo grasso de capone, ouer di carne bona fatta gialla di zaffaranno quando bolle, & lassali bollire per spatio di tre pater noster. Dipoi fāne meneſtre, & mettili di sopra casio grattato, & specie dolce misticate insieme. Et simili rauioli si possono far di petto di fagiani, & starne, & altre volatile.

Per far meneſtre di vermicelli, & come si fanno.

Distempera la pasta com'è detto di sopra, e falla sottile rompendola a pezzoli, ponila à seccare al Sole, e durranno due ouer tre anni. E qnādo gli vorrai cuocer fa bollire in bon brodo di carne, ouero di pollo grasso, per

spatio er

ſpatio d'vn'hora, & poi fare meneſtre. Nota ſe no fuſſe tempo di carne, cuoceli con latte di mandole, e con zuccaro ouero in late di capra, e perche queſto latte non vol bollir, quanto richiedono li vermicelli, falli bollir prima con vn poco d'acqua, come ſi fà il riſo. Nota ſimilmente ſi debbono cuocere le laſagne, ouero fermentine. E tutte queſte viuande di paſta debbono eſſere gialle di zaffaranno, eccetto quando le cuoceno nel latte.

Per fare Meneſtre di Faue freſche con brodo de Carne. ouero ſenza.

Piglia le faue, & mondale con l'acqua calda, come ſi fanno le mandole, e poi metti à bollire in brodo, e quando ti pareranno ben cotte, mettili con eſſo vn poco di petroſillo, e menta, che ſia ben battuta: facendole ben bollire con buona carne ſalata queſta meneſtra vole eſſer vn poco verde per parere più bella. Nota ſimilmente puoi fare bizelli, & ogn'altro legume freſco.

Per cuocere bizelli fritti con la carne ſalata.

Piglia li bizelli con le ſcorze come ſono, e fagli dare vn boglio, e togli carne ſalata vergelata, e tagliala in fette ſottile longhe mezo dito è frigeli vn poco, e poi metti gli detti bizelli à cuocere con la detta carne, e ponili vn poco d'agreſto, vn poco da ſapa, ouer zuccaro, vn poco di canella: Nota ſimilmente ſe frigeno li faſoli.

Per far Meneſtre di Miglio, con brodo de Carne, ouero di pollo.

Cuoci il miglio con brodo de carne, & fallo ben bollire adagio menandolo bene, e riguardandolo ben dal fumo è vuol eſſer giallo di zaffarano. Et in prima vuol eſſer ben netto, e lauato con acqua calda, come ſi fà il riſo.

Per far dodoci meneſtre di ſeme de capana con la carne.

Piglia vna libra è meza di ſeme de capana: & nettalo bene, & fallo bollire in vna pignatta tanto che ſi cominci ad aprire. Et dapoi togli vna libra, e mezza de man-

mandole bianche ben piste, e metti con esse il detto seme, e pistalo molto bene, giungendoui vna molica di pane, & tempera queste cose con brodo de carne, ò de pollo magro, & passala per la stamegna, & ponila à bollire in vna pignatta, sopra la brasia longi dal foco voltando spesse volte con il cocchiaro, dipoi mettili vna lira di zuccaro, mez'onza di gengeuero, & vn poco di zaffarano, con acqua rosata, e fa te le meneltre, mettiui sopra le specie dolce.

Per fare menestra di semola, & come si cuoce.

La semola si cuoce, con brodo grasso di carne, ouer pollo grasso, e debbesi porre à poco à poco nel brodo menando continuamente col cocchiaro, & falla bollire per spacio di mez'hora sù la brasia, longi dal foco, perchè prende volentieri il fumo è dipoi fa le menestre, & metteui sopra casio, & specie: Nota la quadragesima falla cuocer in late de mandole, con zuccaro, & acqua rosata.

Per fare menestre di pane grattato.

Fa bollire il pane grattato ben, in bon brodo di carne, e togli di buon casio grattato, e sbattilo con oua, e lassalo alquanto rafreddare il pane, bollito; & poi metti le dette oua, e casio nel detto pane, & mistica molto bene insieme: e tale menestra vuol essere gialla di zaffaranno.

Per fare menestre bone di rosselli.

Metti à cocere con brodo di carne, e quando son pressso cotti, mettiui vn poco de petrosillo, & menta tagliata minuta. Et s'el brodo fusse troppo chiaro passala con vna molica di pane per la stamegna come è detto di sopra. Et quando sono cotti, fa le menestre, e mettiui sopra delle specie.

Per far menestre di radice di petrosillo.

Piglia le radice di petrosillo, & cauagli fuora quel bastone di mezzo, e nettale bene, e falle ben cuocere in brodo di carne, con vn poco di pepe, & zaffarano. Nota si puo fare con oleo.

Per far menestre buone de finocchi.

Li finocchi si cuoceno come li cauoli, eccetto, che voglio-

vogliono esser più minuti, & più cotti, con vn poco di pepe, & carne insalata, ouero bon oglio.

Per far menestra di pome codogne.

Cuoci le pome cotogne in brodo de carne magra dapoi pistale, & stemperale con latte di mandole fatto con brodo di carne, ò pollo. Se'l tempo richiede passale per la stamegna, & ponila in vna pignatta con zuccaro, gengeuero, & canella, & vn poco di zaffarano, & ponila à bollire lungi dal foco, cioè in su la brasia, che non piglia fumo, & voltala spesso con il cocchiaro, & ponendoui vn poco di buttiro, ò distrutto fresco, sarebbe migliore, dipoi quando ti pare cotta fa le menestre, & poni sopra specie dolce.

Per fare menestra di bietole.

Per far menestre di bietole, toglie le foglie, & vn poco de boragine, & falli dare vn boglio in acqua chiara bollente quando le metti dentro. Dapoi cauale fuora, & battile molto bene col coltello, & togli vn poco di petrosillo, & di menta cruda, & similmente batti con le dette herbe, dipoi macinale ben nel mortaro, & meteli, in vna pignatta con brodo grasso, & fali bolire vn poco, & se ti pare mettiui vn poco di pepe. Similmente si può cuocere con oglio.

Per cuocer carabazze, cioè Zucche alla catelana.

Piglia le carabazze, ò voi dir zucche, & nettale molto bene, & mettile dentro in vna pignata che sia sciutta, con buon lardo battuto ouer olio, & metti la detta pignata sopra la brasia, & remora dal foco, e falla bollire menando continuamente col cocchiaro, & vogliono esser bollite in questa forma, per spacio di quattro hore, e poi habbi del bon brodo grasso, fatto giallo con zaffaranno, ouero brodo de pisto, & mettile dentro giongendoui del zuccaro, & delle specie fine, & con vn poco d'agresto secondo il gusto. Nota, & come dicano di sopra nel primo capitolo delle zucche li poi mettere qualche rosso d'oua, battuto con vn poco di buon casio vecchio.

A

A far brodetto consumato de Caponi, ouer Fagiani, ò Starne, ò Caprioli, ouero Columbi saluatichi.

Piglia di queste cose, & nettale, bene, & se vorrai consumare vn Capone, & farne, due menestre, togli vna pignata, che tenga quattro boccali d'acqua, & metteui dentro questo Capone, ilquale vuol hauere rotte le ale, & l'osse è ponilo al fuoco, poi metteui vn puoco di pepe rotto, & vn poco de canella rotta, & pochissimi garofali, e tre, ouer cinque, ò sei foglie di saluia rotta in tre pezzi, & poi del lauro, e lassala bollire questa pignatta per spacio, & modo che rimanga solamente due minestre, ouer tre de brodo, & manco se vuoi che sia buono, & guardate di mettergli sale. Nota se questo brodo si farà per infermi, non gli mettere carne insalata. Metteui poche specie, & in questo modo sarà buono per gli sani, e per gl'infermi.

Per far dieci menestre de brodetto bono, e bello.

Piglia vinti rossoli d'oua, e buon agresto, & bon brodo di carne, ouer di Cappone che sarà assai migliore, & vn poco de zaffaranno & vn poco de specie dolce, e mescola insieme, & passali per la stamegna, e ponila in vna pignatta, & metteli sopra la brasia longi dal fuoco menando continuamente col cocchiaro, & come tu vedi che'l cocchiaro comincia à imbrattarsi leualo dal fuoco, & nõ lasciare però di menare col cocchiaro, poco dapoi fa le menestre, & mettegli suso vn poco de specie dolce. Nota queste menestre vogliono esser dolce de zuccaro, ouer agro d'agresto secondo il gusto del tuo patrone.

A far brodetto bianco di dieci menestre.

Togli vna libra de mandole, & mondale bene, & pistale, che è meglіore, & poi vi metti vn poco de acqua fresca accioche non facciano olio. Dapoi togli vinti chiare de oua, & vn poco de molica de pane biancho, vn poco d'agresto, vn poco de brodo de carne, ouero capone, & vn poco di gengeuero bianco, & pista tut-

te

auoltala atorno ad vn bastone, e poi caua fuora il bastone, e taglia la pasta larga vno dito piccolo, & restarà in modo de budelli, ouero stringhe, e mettili à cocere in brodo grasso, ò in acqua secondo'i tempo, e l'acqua, ouer brodo, volle bollire quando le metti à cocer, e se tu gli coci in acqua, mettiui del butiro fresco, & poco sale. Et come sono cotti mettili nelli piatelli con buon casio, & butiro è specie dolce assai.

Per fare macheroni in altro modo.

Fa la pasta nel modo sopradetto, & similmente gli farai cocere mettendoui gli fornimenti di sopra scritti, facendo la pasta vn poco più grossa, e tagliala molto minuta, e sotile, e si chiamano triti, ouer fermentine. Nota si può tagliare in pezzi larghi, e fali bollire, vt supra.

Per fare supa dorata.

Habbi delle fette di pan bianco mondato, che nõ habbia cortezza, e fa le dette fette si ano quadre, & vn poco brustolate dal foco, poi habbi delle oua battute insieme col cocchiaro assai, & vn poco d'acqua rosata, e metterali molle dentro le dette fette del pane, & cauatele fora destramente, le mettera, a frigere vn pocchetto in vna padella, con vn poco de butiro, ouero distutto voltandole molto spesso, che non s'ardeno, poi gli concierai in vn piattello, & di sopra gli metterai vn poco d'acqua rosata fatta gialla con zaffarãno; e del zuccaro abondantemente, & mandala in tauola.

Per fare rape armate.

Fa cuocere le rape sotto la brasia, ouero alesso integre, & sane, e tagli le in fette grosse, quanto vna costa de coltelo, & hauerai de buono casio, tagliato in fette larghe quanto quelle delle rape, ma più sottile, & habbi del zuccaro, del pepe, & delle specie mescolate insieme, & conciarai in vna padella da torta per ordine suso el fondo de quelle fette di casio, à modo che faresti vna crosta di sotto, & di sopra gli metterai vn solaro

di ra-

de rape, buttan oleo sopra delle specie soprascritte, & buon butiro fresco abondantemente, & cosi de grado in grado, anderai conciando le rape el casio, tanto che la padella sia piena, facendole cuocere per vn quarto d'hora, ò più à modo de torta, & questo se vuole dare dietro all'altra.

INCOMINCIA IL TERZO LIBRO da cucinare pesce, herbette, & altre cose assai al tempo della quadragesima.

Per far dieci manestre di bianco mangiare in tempo di quadragesima.

Piglia vna libra, e meza di mandole mondate, & pestale molto ben, com'è detto di sopra, & habbi vna molica de pane bianco, moliato in brodo bianco de bizelli, e non hauendo brodo de bizelli, poi supplire in altro, facendo bollire in acqua vn pane bianchissimo, per spatio di mez'hora, mettendo à molle la detta mollica, in questo modo; poi habbi qualche buon pesce di mare: ò buon luzzo d'acqua dolce, cotto alesso, e della polpa loro più soda; e più bianca, ne prenderai meza libra, & pistale molto bene, con le mandole, & molica di pane, con vn poco de brodo, & de sugo de melaranze, & non hauendogli: supplirai con vn poco d'agresto, aggiungendoui l'acqua rosata: & meza libra de gengeuero bianco mondo: con vna libra de zuccaro, & queste cose tutte stemperate insieme, passate per la stamegna le metterai à cuocere in vna pignatta, per vn'ottauo dehora, discosta dal fuoco, che non pigli il fumo, & de continuo lo menerai.

A far cuocer il riso la quadragesima per dieci menestre

Togli vna libra di mandole, & mondale bene, che siano bianche, e togli vna libra di riso, & laualo molto bene due, ò tre volte con acqua teuida, e ponile al fuoco

con

con acqua chiara, & falla bollire, come è detto di ſopra nel ſecondo capitolo del bianco mangiare di carne de riſo, eccetto non metter brodo di carne.

A fare otto meneſtre de mandolata.

Togli due libre de mandole monde, e bianche, e piſtale molto bene, bagnandole ſpeſſo con acqua freſca com'è detto di ſopra acciò che non facciano olio, & aggiungeli vna molica di pane bianco; e diſtempera ogni coſa con l'acqua freſca per la ſtamegna, e metti in vna pignata à bollire ſopra la braſia, & laſſala bollire, per vn'ottauo d'hora, & mettiui à bollire con dette mandole, vna libra di zuccaro fino. Et queſta mandolata vuol eſſer vn poco liquida ponendo vn poco d'acqua roſata, ſarebbe migliore, & mandale à tauola.

A far mineſtre de ſeme de Canapa.

Seguirai l'ordine del capitolo ſcritto; eccetto che non biſogna, che gli metti brodo di carne, ma pigliarai brodo di bizelli, ouer di peſce.

Per far Bizelli.

Potrai ſimilmente fare bizelli, con latte di mandole in tempo quatrageſimale, com'è detto di ſopra in queſto capitolo del bianco mangiare.

A fare Bizelli fritti.

Togli li bizelli con le ſcorze, come ſono, e fagli dare vn boglio, e togli di buon olio, e frigele vn poco, e poi metti gli detti bizelli à cocere, & poni vn poco d'agreſto, & vn poco de ſapa, ouer zuccaro.

A fare otto meneſtre di faua menata.

Togli della faua franta, & nettala molto bene, & lauala, & ponila al fuoco, & come leua il bollo, getta via quell'acqua, & metteui tanta altra acqua, che auanzi due deda ſopra la faua, aggiungendoui el ſale neceſſario ſecondo la quantità, & ponila à bollire ſopra la braſcia longi dal fuoco, & coprila, e laſſala ben cocere: e ben aſciugare, & poi menala molto bene in vno mortaro, e poi

tione gialla con zaffaranno,& poi metterai à bollir in vna pignatta discosta dal foco sopra la brasia, & guarda che non piglia fumo, voltandola spesso con il cocchiaro, & vuole bollire vn'ottauo d'hora.

Per far dodici meneſtre di Zanzarelle.

In prima piglierai due libre di mandole, & pistale com'è detto di sopra, pistando con esse vn poco de fiori de sambuco,& distempera con acqua fresca, passando per la stamegna,& quando hauerai passata,metterai questa materia in la pignata à cuocere, seruandogli prima del latte crudo vna quantità d'vn bicchiero, & prenderai oncie tre de amedo, e quel bicchiero di latte sopradetto con il pane grattato bianco, & tutte queste cose batterai insieme aggiongendoui vna libra de zuccaro,& quando il latte predetto comincia à bollire, gli metterai di sopra questa compositione, non lo mouerai niente con lo cocchiaro, poi come la vedrai pigliata insieme, farai le meneſtre, mettendoli sopra le specie dolce.

Per far dodici meneſtra di fiore di sambucco.

Pigliarai due libre di buone mandole monde, e pistele bene, come è detto di sopra, & pigliarai quattro oncie di fiore di sambuco quando è secco, & prima mettilo à molle in acqua fresca, & per spatio de vna hora stringendo, & spremendo fora l'acqua, & il detto fiore lo pistarai con le mandole aggiungendoui la molica d'vn pane bianco, & vna libra de zuccaro, & se vuoi che sia giallo, gli metterai vn poco di zaffaranno, e tutto il passarai per la stamegna, e metterallo à cuocere com'è detto nell'altro capitolo precedente, & posto al fuoco, gli metterai di sopra vn puoco di fiore soprascritto così intiero, & quando sarà cotto à sufficientia, farai le meneſtre mettendoli sopra di bone specie dolce. Nota se è tempo di carne vorrai far la detta meneſtra, gli metterai rossi d'oua, distemperali con brodo de pollo grasso, ò altro buon brodo, passando per la stamegna, metten-

do il zuccaro con l'altre ſpecie, con li fiori di ſambuco, come è detto di ſopra. Ma quando ſarà mezza cotta, metteui tre oncie di buon diſtrutto, ouer de buttiro freſco, e buono.

Per fare meneſtre d'oua battute, che pareno bizeli.

Fa cuocere queſta oua vn poco aleſſo, dipoi cauale fora del brodo, e ſparteli l'vno dall'altro, & accioche il brodo non reſti tropo chiaro, togli vna molica di pane, e paſſala inſieme con eſſo nella ſtamegna ouer togli del brodo proprio de bizelli, che potendone hauer ſarebbe meglio, & con qual ſi ſia di queſti brodi rimetti à cuocer le oua, & con eſſo vn poco de ſpecie, & zaffaranno, & de petroſillo, e menta tagliata minuta.

A fare herbette con latte de mandole.

Habbi herbe, & falle bollire vn poco con l'acqua la quale debbe bollire prima, quando glie le metti, e poi cauale fuora, e ponile ſopra la tauola, ò vn tagliero, e battile minute con lo coltello, & nel mortaro le macinarai molto bene, e poi farai bollire nel latte de mandole mettendoui del zuccaro à ſufficientia.

A fare herbe ſenza latte.

Habbi l'herbe, & prima le bollirai, com'è detto di ſopra, de quelle meneſtre graſſe, ò magre ſecondo il tempo compartendole come ti pare.

A cuocere le zucche con latte di mandole ò altro latte.

Fa cuocere le zucche con acqua, poi caua fuora l'acqua quanto tu potrai, e paſſale per la ſtamegna, ò per lo cocchiaro forato, & mettili à bollire con lo detto latte, & con altro, e con zuccaro, & vn poco d'agreſto, ſecondo il guſto del tuo Signore.

A far zucche fritte.

Togli delle zucche, & nettale bene, dapoi tagliale per trauerſo in fette ſottile come la coſta d'vn coltello, & dapoi fa bollire ſolamente vn bollo in acqua, e cauale fuora, & poi ponile à ſugare, & poneui di ſopra vn poco di ſale, & inuoltale in farina bella, & falo in olio buono frigere,

frigere. Dipoi cauale fuora, e togli vn puoco de aglio, & de molica di pane, & pistale molto bene distemperata con agresto in modo che resti ben raro, & passa per la stamegna, e metterai il sapore, sopra le dette zucche, quale sono buone mettendoli di sopra solamente agresto, & sapore de fenocchio, & vn poco de basilico, & se vuoi che'l detto sapore sia giallo, metteui vn poco de zaffarano pisto:

A fare menestre de latuche, che parerà che siano zucche vere,

Piglia quello di sotto più bianco della latucha, cioè quello di mezo, e fallo cuocere come zucche con cipolle, è con agresto, pepe, e zaffarano. Nota se tu vuoi farne al tempo di carne, metti à cuocer con brodo di carne, come è detto di sopra con oua, & agresto.

A fare menestre de cauolli alla Romanesca.

Rompi li cauoli, cioè il tornoli con le mani secondo l'vsanza, e metteggli in acqua quando bolle, e quando saranno mezi cotti buttaria quell'aqua, & habbi de buon olio, & competentemente quantità e metti gli detti cauoli così sciutti voltandoli bene con il cocchiaro poi piglierai di buon brodo di pesce, & in quello si metterà al fuoco à bollire per lassarli ben cuocere, à poco secondo il gusto del tuo Signore. Nota il tempo di carne falli come è detto di sopra, e metteli bon brodo grasso de carne, & vn poco di carne insalata, ò buon lardo battuto assai perche vogliono esser grassi.

A cuocer funghi.

Netta li funghi molto bene, & falli bollire in acqua con due ò tre capi d'aglio, & con moliche di pane, & questo si fa, perche di natura sono venenosi, dipoi cauali fuora, e lassali ben colare quell'acqua in modo che rimangano sciutti, & dipoi frigeli in buon olio, e quando sono cotti, mettiui sopra del pepe, e di buone specie Nota in tempo di carne frigeli come è detto di sopra,

Nota, che in altro modo potrai conciare li detti funghi, cioè nettandoli prima molto bene, & poi metegli sopra la brasia, & poneli sopra del lardo, & de l'aglio pisto, ò battuto insieme, e del peuere. Similmente gli potrai conciare con olio. Nota tu li potrai cuocere cosi acconci in vna padella, come se fosse vna buona torta.

Per fare cesame con pesce.

Togli mandole vua passa secondo la quantità delli pesci, & noce, & fà pistare molto bene, & passali se ti piace, & poi pigliarai peuero assai, e specie assai, & vn poco de garofani, e de l'agresto, e zaffaranno, e fa bollire, & frigi ben il tuo pesce con buon olio, e poi metti di sopra le predette cose, e poi quando è cotto metteli di sopra di buona canella assai, & vuol'esser ben freddo e similmente farai brodo grasso senz'agresta, & sarà buona.

Capitolo terzo per far ogni ragione di sapore, & prima di sapore bianco.

Piglia delle mandole, secondo la quantità, che tu vuoi che siano ben mondate, & ben piste, & perche non facino olio com'è detto di sopra pistando vi metterai vn poco d'acqua fresca, e pigliarai vn poco di molica di pane bianco, secondo la quantità che vorrai facendolo star prima à molle nell'agresto, e pistalo con le dette mandole, aggiungendoui del gengeuero bianco, cioè mondato à sufficienza, & questa tale compositione distemperala, e passala per la stamegna con buon agresto, ouer con sugo di melaranze, ò de limoni, facendolo dolce con zuccaro, ouer brusco secondo il gusto del tuo Signore, ò d'altri. Nota tal sapore si vuol dare con ogni lesso à tempo di carne, e de quadragesima con il pesce, &c.

Per far sapore Camellino.

Habbi dell'vua passa, & pistala molto bene, & habbi del pane brustolato posto à molle nel vin rosso, secondo la quantità, che tu vuoi fare pisterai insieme le predette cose. Poi piglierai vn poco de vino rosso, &

sapa,

ſapa, e de agreſto. Et à chi non piaceſſe l'agreſto lo farai con aceto, facendolo dolce, ò bruſco, ſecondo che ti piace, paſſarai tutta queſta compoſitione per la ſtamegna aggiungendoui di buona canella aſſai, & vn poco de garofali buoni, & di noce noſcate.

Per far ſapore di pauone.

Habbi roſſi d'oua come duri, & figatelli de polli cotti aleſſo, & mandole bruſtolate, ſecondo la quantità, che ne vorrai fare, e tutte queſte coſe piſta inſieme molto bene, e con aceto, ò agreſto diſtemperarai, & paſſerai per la ſtamegna aggiungendoui della canella, & vn poco di gengeuero, e del zuccaro, & nota che tale ſapore vuol'eſſere vn poco cotto, & fatto giallo con zaffaranno.

Per far ſapore de brugne ſecche.

Habbi le brugne, & mettile à mo le nel vino roſſo, & cauali fuora l'oſſa, e piſtale molto ben con vn poco de mandole mondate: & del pane bruſtolato ſtato molle nel predetto vino, doue erano le brugne, e tutte queſte coſe piſtarai inſieme con vn poco d'agreſto, e di queſto vino ſopradetto, & vn poco di ſapa, ouer zuccaro, che ſarebbe molto meglio. Diſtemperarai. & paſſerai per la ſtamegna, mettendoui dentro di buone ſpecie, e maſſimamente della canella.

Per fare peuerate vederai il capitolo de ſopra nel qual ſi tratta, & ſeguirai quanto ſi contien per far ſalſa verde.

Piglia petroſillo, & ſeipollo, & vn puoco de menta, con qualche altre bone herbecine, con vn poco di pepe, & gengeuero, & ſale, & piſta inſieme molto bene ogni coſa diſtemperandolo con buon'aceto forte, e paſſarai per la ſtamegna. E nota ſe vuoi che ſenta de aglio gli potrai mettere à piſtare inſieme con le ſopradette coſe vn poco di foglie de aglietti, & queſto ſecondo il guſto, che ti piace.

Per far sapore chiamato persico.

Habbi le mandole bianche, e ben piste, con vna mollica di pane bianco & vn poco de gengeuero, e de canella & vn poco d'agresto, e di vino rosso, e sugo de pomi granati, aggiungendoui con queste cose, vn poco de sandali, & distemperali, & passali questa compositione col vino rosso, poi lo farai dolce, ò brusco, secondo che ti piace.

A far sapore chiamato fiore di ginestre.

Piglia delle mandole, & zaffaranno, & rossi d'oua, & che le mandole, ò noce siano monde, & piste, come vogliono essere distemperate con perfetto agresto aggiungendoui del gengeuero ben pisto.

A far sapore d'vua.

Habbi l'vua negra, & rompila molto bene in vn vaso, rompendo con esso pane secondo la quantità, che vorrai fare & metteui vn poco di buon agresto ouer aceto, per che l'vua non sia tanto dolce, e queste cose farai bollire al foco per spatio di mez'hora aggiongendoui della canella, e gengeuero, & altre buone specie.

A fare sapore di more.

Habbi delle mandole monde, e ben piste, con mollica di pane bianco, e piglia le dette more, & macina con diligentia ogni cosa insieme, e non gli dare colpo nel pistare, per non rompere quelli granelli piccoli, che hanno dentro poi metti della canella, & vn poco de noce noscate, & ogni cosa passa per la stamegna.

A far sapore di cirese negre ouer roste.

Per far simile sapore, seguirai l'ordine che è detto di sopra nel capitolo di far sapore d'vua, ma li potrai far differente di bollire più, & manco, secondo il suggetto gli metterai.

A far sapore rosso de corgniali colorito, e bello.

Per fare simile sapore seguirai quello medesimo modo, che è detto di sopra, del sapore delle cirese, & ancora de l'vua.

A cauar

A cauar sugo de corgniali per seruar per l'inuerno.

Togli corgniali ch. siano ben maturi, con le mani li romperai in vna pignatta, ò altro vaso quanto sia possibile, e con essi metterai buona quantità de agresto nouo, e del pepe, e del sale assai, e fagli bollire per spatio di due hore, ò più, e passarai ben per la stamegna, che sia larga reponendo quel sugo in qualche buon vaso doue s'habbi à conseruare. E nota che sopra tutto vuol esser ben salato, & sara perfetto il detto sugo à dar colore a ogni altro sapor come meglio ti parrà.

A fare mostarda.

Piglia la Senapa, e mettila a molle per duoi dì, mutandoli spesso l'acqua perche sia piu bianca, & habbi delle mandole monde, & pistale come vogliono essere, e quando saranno ben piste gli metterai con esse la detta Senapa, & di nuouo pisterai insieme molto bene, poi habbi de buon agresto, ouer aceto, pistando etiandio vna mollica di pane bianco, poi distemperala, & passala per la stamegna, & falla dolce, e forte come vuoi.

A far mostarda padouana bona.

Piglia la Senapa, & falla pistare molto bene, e togli della vua passa, & pistala bene quanto più puoi, & habbi del pane brustolato, & vn poco de sandoli, e della canella, & vn poco d'agresto, ò de aceto, & sapa, distemprerai questa compositione, e passerala per la stamegna per maestro Antonio trombone.

A far mostarda che si possa portare in pezzi.

Habbi la Senapa, e pistala come è detto di sopra, & habbi dell'vua passa molto ben pista, & con le dette cose metti della canella, & vn poco de garofoli, poi potrai far ballotolle tonde à modo, che trazeno con l'arco, ò pezzoli quadri, di quella grandezza, che ti pare, & piace, le metterai per sughare per vna tauola, & asciute le potrai portare da loco à loco doue tu vorrai. Et nota quando la vorrai operare, ò vsare la potrai distemperare, con

vn poco de agresto, ò aceto, ò vin cotto, ouer sapa,

A far sapore celestre nel tempo d'estate.

Piglia delle more saluatichie, che nascon nelle cese, & vn poco de mandole ben peste, con vn poco di gengeuero, & queste cose distemperarai con agresto, & lo passarai per la stamegna.

A far peuerata gialla, & operar le composte.

Habbi del pane, & taglialo in fette, & fallo brustolare, e poi piglia del vino roscio, con vn pocco di aceto, & de vino cotto, cioè sapa, & metterai dentro à bollire queste fete di pane, poi la passarai per la stamegna, e metteui di buone specie dolce, & faralla gialla, con vn poco di zaffarano.

Per fare agliata buona.

Piglia mandole monde, & faile pistare molto bene, & quando sono la metà piste, metti dentro quella quantità de aglio, che te piace, & insieme le farai molto ben pistare, buttandoli dentro vn poco de acqua fresca, perche non faccino olio, poi pigliarai molica di pane bianco, secondo la quantità che vuoi fare, e la metterai à molle nel brodo magro, ò di carne, ò di pesce secondo li tempi. Et nota, questa agliata poterai seruare, & accommodare tutte le stagioni carne grasse, ò magre, come ti piacerà.

A far agliata pauonazza al tempo de vua, e cerese.

Seguirai l'ordine nel capitolo soprascritto, eccetto nô bisogna, che gli metti brodo. Ma piglierai de l'vua negra, & con le mani la romperai molto bene in vna pignata, ò altro vaso, e farallo bollire per meza hora, colarai questo molto col quale distemprerai l'agliata. Nota si può dare à tempo di carne.

Per fare agresto verde

Pigliarai de l'vua, herba agra, che si chiama à figlie, ò agresto, & pistala molto bene, seco mettendoui vn poco di sale, & hauerai vn puoco de agresto vecchio con el qua-

elquale la diſtemperarai, paſſandola per la ſtamegna.

Per fare agreſto con fenocchio.

Piglia de l'aglio ſe'l ti piace, & fiore di fenocchi, e del più dolce, & migliore, che tu poſſi hauere, & cuoci, & piſtali molto bene inſieme mettendoui aneto in agreſto nuouo, & con eſſo agreſto diſtemperarai queſta materia paſſandola per la ſtamegna, & fa che ſia vn poco ſalato quanto biſogna.

Per fare ſapore de roſcelli.

Voglion o eſſer li roſelli vn poco verdi, & non troppo fatti, ne troppo maturi, & piſti che l'hauerai molto bene li metterai à piſtare con eſſi vna ſpica d'aglio à chi piace, & à chi non piace ben lo può laſſar ſtare.

LIBRO QVARTO PER CVOCERE ogni ſorte di peſce.

IN queſto trattato ſi vuole notare generalmente, che ogni peſce da leſſare, e da frigere, vuole eſſer ſcagliato, & tagliato de fore, & poi aperto & cauar fora le interiore, & lauato molto bene, & il peſce, che vuoi fare aroſto, non vuole eſſere ſcagliato di fora, & poi aperto & cauate fora l'interiore lauatto molto bene nè aperto, eccetto la ſalſa, laquale ſi deue aprire, & cauare fora tutte l'interiora, & à la ragia ſimilmente ſi deue cauare fora per l'orecchia, vna certa forcina, laqual ſtà attaccata à vn budello interiore, el qual cocendola, ò roſtendola, ſe ne deue cauare fuore.

Per cuocere il Carpione.

In prima habbi vna ſalamora fatta, come ſi fà quella de gli altri peſci ſalati, & ſubito che prendi il carpione coſi freſco il butterai nella detta ſalamora, laſſandolo ſtare per duoi dì, & poi lo farai frigere in buon olio finche

B 5 che

che sia ben cotto, & á questo modo potrai conseruar il carpion: per vinti dí, & anche per vno mese, & più refrigendoli vn'altra volta ouer due, e tre secondo il bisogno. Ma nota, che quanto piu gli frigi ogni volta perdeno più ne la sustantia, & diuentano peggiori, si che questo modo de frigerli è solamente per farli durare più, & essendo grossi farai tellare, & gli minori frigerai, guardandote non esser ponto da quella spina, che hà nella testa perche è venenosa.

Per cuocere il storione, & saper in che modo, e migliore.

Prima torrai il storione che sia vn puoco posato trito ò frolo, e non fresco se vuoi che sia bono in perfettione, habbi di buon vino bianco, ò aceto mescolato cō acqua pura, che sia tanto quanto l'altro, e del sale á sufficientia, & qui lo farai molto ben alessare, facendolo bollire per tanto tempo: e spatio quanto faresti la carne del vitello, ò de manzo, secondo la sua grandezza. Tagliandolo in pezzi grandi. & capaci, á cuocerlo sano, come fà il mio signore, perche ogni pesce è molto migliore integro, che in pezzi ò altramente, & il suo sapore vole essere bianco, & c'habbia gengeuero, ouero di buona agliata bene biāca, ouer de la mostarda, secondo gli tempi, & li apetiti, & questo farai come è detto di sopra nel capitolo loro.

Per acconciare la lumbra.

La lumbrina vuole esser apparecchiata, & cotta á modo del storione eccetto, che la vuole bollire manco perche si cuoce più presto, il sapore gli farai come è detto di sopra il storione.

Per cuocere vno dentale.

Il dentale vuol esser alesso, essendo ben fresco non gli bisogna mettere tanto vino: metteli del'aceto, perche stringe, & fa sodo, & fa più conseruare il pesce, & ancora dà miglior gusto al mangiare.

Per

Per cuocere uno varolo grosso.

Fallo alessare come hò detto di sopra similmente quando è minore de quattro, cinque libre frigelo in buõ olio, ouer l'arostirai sopra la graticula. Ricordandoti, come già è detto, che non vuol esser raschiato, ne aperto, & vuole esser fatto vna salamora con aceto, & olio, & molto sale, & con vn ramicello de rosmarino bagnarai spesse fiate reuoltandolo ancora spesso sopra la detta graticula, facendolo cuocere molto adasio tanto che sia ben cotto, e nota che ogni pesce sopra tutto vuole essere ben cotto è mas sano.

Per acconciare similmente vno corbo grosso.

Alesso similmente come è detto del Varolo, & s'egli è piccolo rostirallo, ouero frigello, & vuole per sapore la salsa verde, e che senta vn poco d'aglio, & molto gengeuero, & gli poi dare mostarda sel ti piace.

Per cuocere vna orata.

Se l'orata è grossa falla alessare, e stagiona molto bene, & s'è piccola frigila, ò rostila à modo ordinato, &c.

Per cuocere vno rombo.

Fallo alessare perche è molto fragile, & si rompe facilmente, & se voi seruarlo che non si rõpa mettilo à cuocere in vno canestro ouero lo ligerai sopra vn tagliero, per poterlo cauare integro quando sarà cotto, & volle bollire molto adagio, & bisogna intendere per descrittione, & conoscere la qualita di pesci, perche vi sono più saldi, & più duri, vno, che l'altro. Nota de gli più teneri, e molli, & cosi vogliono cuocere più, & manco, secondo il bisogno. Nota che ogni pesce generalmente vogliono cuocer adagio, & suauemente tanto che siano ben cotti

Per fare salsa de pampani.

Habbi delle pampane, e pista molto bene, piacendote gli potrai mettere alcune fronde de aglietto, con vn puoco de mollica de pane, secondo la quantità, che tu

vuoi fare, del sale, & queste cose distemprarai con aceto, ouero con agresto, & passale per la stamegna.

Per cuocere lesfoglie.

Vogliono esser fritte, e di sopra gli buttarai vn poco de sale tritto, & sugo di melaranze, ò de agresto, & di petrosillo tagliato minuto pur assai.

Per cuocere la Palamita.

Se vuoi alessare la palamita, e'l tonno come è detto del storione dandoli etiandio quelli sapori soprascritti. E essendo picciolo, vuole esser fritto l'vno, & l'altro, che nó si possono rostire, perche non hanno scaglie, & se de li grossi volessi frigere, fagli tagliare in fette per trauerso alla grossezza d'vn mezo dito, e frigelo ben adagio, poi vi butterai suso de molto sugo de melaranze con buone specie forte, & vn poco de petrosillo tagliato se ti pare.

Per cuocer treglie.

Vogliono esser cotte con buona diligentia arosto, & non vogliono esser aperte, ma solamente lauate bagnandole spesso con la detta salamora, & volendone saluare per otto, ò dieci di ordinatamente la conci rai l'vna sopra l'altra, in vno piatto, ò altro vaso, e di sopra gli metterai tanta de la sopradetta salamora, che stiano bene coperte, & à questo modo le potrai saluare.

Per cuocer le fradine.

Sarà buono alesso, & arosto, & fritto il grande, & picciolo come te piace, il suo sapore la salsa verde.

Per cuocer salponi:

Vole esser per sua qualita fritto, e cauato in prima fora tutte le budelle, che hà molte tripne. Et quando la vorai rostire cauali le budelle, gli farai minor buco che sia possibile, &c.

Per cuocere guace.

Fallo alessare, perche di sua natura, & qualità è meglio alesso che altramente.

Per

Per cuocere scorfano.

Quando è grande vuole essere alesso,& quando è picciolo vuole essere arosto, cioè fritto.

Per cuocere occhialli.

Occhiali sono meglio fritti, ò arosto che non sono alessi.

Per cuocere sorche.

El sorcho è buon fritto, ò arosto come ti piace

Per cuocere Morena.

Fala prima scorticare, ò pelare con l'acqua calda è buta via la testa,& vn poco della coda, e frigela bene, e per suo sapore de la salsa verde de aglio.

Per cuocer macarello.

Vogliono essere fritte, & anco sono buono alesso con pepe, & petrosillo.

Per cuocere cevali.

Questo pesce per sua natura,& qualità vuol essere rostito. Ma quando è molto grosso si deue cuocere alesso, & il sapore de l'arosto, e la salamora, e'l finocchio sgranato, e de l'alesso sapore bianco.

Per cuocere la passara.

Sarà bona alesso con vn poco di petrosillo, & anco è bona fritta, mettendoui suso del sugo de naranze.

Per cuocere bessano.

Fallo alessare in mezo vino, ò aceto, & mezo acqua, & per suo sapore vuole vn poco de agliata fortissima. Certificandoti che ogni pesce vtilissimo, e più conueniente à zappatori, che à huomini da conto.

Per cuocere pesce cane.

Alesso similmente come si dice in questo altro capitolo poi con agliata forte mescolata, etiandio con vn poco di mostarda fortissima, & frigerai vn poco insieme con questi impiastri. Ma concali bene quanto tu vuoi, che non sarà mai buono che di sua natura è tristo.

Per cuocere Anguilla.

L'ANGVILLA grossa vuole essere arostita e scorti-

ricandola, & pestandola molto bene, e poi tagliala in pezzi larghi vna mano, ò manco. E quando metti gli pezzi dell'anguilla nel spedo: ad vno ad vno sempre se vuol mettere vna foglia de saluia: ò de lauro trà l'vno è l'altro voltãdo il detto spedo tanto adagio, quanto sia possibile & spesse volte la bagnarai con vna salamora, come si dice di sopra. Et quando te parerãno presso cotti habbi vn poco de pane grattato, con vn poco de canella, & sale mescolati insieme, gli buttarai destramente sopra l'anguilla, per farli con queste à modo de vna crosta intorno, che li darà buon gusto: Nota le picciole poi lessale cõ acqua, & vino, & bone herbette, & specie come è detto di sopra.

[illegible]onciar noccie

Vo[illegible] [illegible]ssi, come li gambari d'acqua dolce, & il [illegible] [illegible]i esser aceto forte.

Per cuocer gambarelli marini,

Falli similmente alessare con fenocchio, & dalli similmente l'aceto per sapore.

Per cuocer ostreghe.

Le ostreghe si cuoce sopra la brasia viua: & quando si apreno sono cotte, & cosi si possono mangiare. Nota se voi altramente cauale fuora de quella sua cortice, & frigele vn pochetto in olio, & gli metterai di sopra de bon agresto, & de specie forte, cioè pepe.

Per cuocere lampogne.

La Lampogna vuol essere fritta con il sugo delle melaranze,

Per cuocere lacce.

Sarà buona arostita, cauate prima fuorà per l'orecchia quella forcina, & budella, come è detto di sopra, & il suo sapor sarà la salsa verde, & alessata ancor è molto bona, & à questo modo vuole il sapore bianco.

Per cuocere cappe.

Habbi vna padella asciutta, & in essa metti le cappe al suo-

al fuoco, come s'apreno sono cotte, dunque de subito co me le vedi aprire, metterali di sopra alla padella vn puoco de agresto, & de pepe, & de petrosillo tagliato minuto, e daralli vna volta sotto sopra, & due con la detta padella. Item le puoi cocere sopra vna pala de ferro calda sopra la brasia: & come si apreno, sono cotte. Ma nota che vogliono essere tenute auanti, che tu gli fai purgare quella arena, che hanno dentro.

Per cuocere merluzzo.

Fallo alessare, & per suo sapore gli darai mostarda bianca.

Per cuocere luzzo.

Fallo alessare quando gli è grosso, cauandogli prima fuora l'interiore. Ma non lo raschiare di fuora, perche si vogliono mondare le scaglie quando sara cotto: & con esso darai de lor sapor bianco, dell'agliata: ò della mostarda. Nota se il luzzo è piccolo fallo tutto. Ancora si può arrostire sopra la graticula, & impire de cose buone de vua passa.

Per cuocere barbi.

Fallo come ti piace. Ma non è reputato buon pesce. & le sue oua sono pericolose da mangiare specialmente del mese di Maggio.

Per cuocere Temolo.

Il temolo è ottimo pesce, e fallo come ti piace. che ad ogni modo è buono, ma il suo naturale è di lessarlo.

Per cuocere coraizo.

Arostilo in quel modo, che si fà l'anguilla, & in frà gli pezzi gli metterai de le foglie di saluia, ouero de lauraro, &c.

Per cuocere gli gambari.

Falli cuocer mettendogli dell'acqua, & egualmente tanto aceto, e del sale abondatemente, perche fanno

per loro stessi acqua, non gli mettere troppo di questo brodo facendoli bollire fortemente, tanto che buttano fuora per se stessi la schiuma sua. Nota per conoscer quâdo saranno cotti, poni cura quando sarà vscito il brodo due, ò tre volte sopra il cadaro com'è detto; All'hora doueranno stare bene. Ma per sapere meglio potrai assaggiare, & non sarai gabbato.

Per far gambari pieni.

Conciali com'è detto nel capitolo precedente, & con la ponta del coltello apreli destramente il ventre, tra mezo le gambe, & cauane fuora tutta quella materia c'hanno nel ventre, & ne la coda, & ne le zanche con mandole, vua passa. Et à tempo de carne zanche, mettendo à pistare quella della coda, & de la gli metterai cô le dette cose rosso d'oua, secondo la quantità, che tu vuoi fare, & vn poco di casio, & petrosillo, e mazorana battuta minuta: & con questa compositione impirai gli detti gâmbari facendogli cuocere in buon olio piano, & adagio quâto sia possibile. Et se fusse tempo quadragesimale, non gli mettere oua ne casio. Et se'l ti piace fare varietà de impirgli, habbi de le mandole piste con il zuccaro, & de l'acqua rosata, & impie le cianche, ouero le metade di essi gambari d'vno pieno, & l'altra metteli d'vn'altro.

Per far cuocere leone di mare.

Atturagli bene la bocca, & quello buco ch'hanno sotto la coda con il bombaso, perche non esca fuora la bontà sua, & mettilo asciuto à cuocere nel forno abellagio ouer sopra'l focolaro ben caldo, & netto, e spazza facendogli tutto à torno à modo di vno cerchio di carboni viui, tanto da longi che non lo tocchino, e quello si fa, perche si cuoci meglio, & più presto, voltalo spesso, che non si abrusci a. Nota se ti piace, el poi lessare con acqua, & aceto, come gli gambari, facendoli bollire vn puoco più, secondo la discrettione, perche è più

grosso

grosso, & più duro, che li altri gambari. Et per suo sapore gli darai aceto, &c.

Per cuocere languste.

Attura gli suoi buchi, com'è detto di sopra: e concialï in quel modo, come lo leone.

Per cuocere scarde.

Cuocile come te pare che nõ è grassa, & non è pesce da fare stima.

Per cuocere carpani.

Falli alessare quando sono grossi, & ancora gli potrai arostire, e frigere essendo piccioli.

Per cuocere Salmone.

Il salmone, e gentilissimo pesce, & il suo naturale è da esser lessato, & ancora sarebbe buono ad ogn'altro modo.

Per cuocere lasche.

Vogliono esser fritte adagio che non si brusino, per suo sapore li darai salsa verde, ouero agresto verde,

Per cuocere latticini,

Vogliono esser fritti, e per suo sapore darai salsa verde ouero agresto.

Per cuocer ranoglioni.

Frigeli similmente, & dalli quello sapore scritto nel capitolo precedente.

Per cuocere bachie cosalze.

Il suo naturale è de frigerlo, & anche alesso, & è buono arosto.

Per cuocere tordo marino.

Fallo alessare essendo grosso, & s'e piccolo fallo frigere, & per suo sapore gli darai mostarda.

Per cuocere agioni ad ogni modo.

Saranno buoni alesso col petrosillo, & col butiro, & de le specie similmente sono boni fritti col sugo de melarance, & agresto mescolato con oleo.

Per cuocere polpi.

Li polpi sono pesce vile, & non è da farne stima, concialo adunque, come ti piace, per magnanime putane, & per lo lamento de la morte, ohime.

Per cuocere granci.

Farai in quel modo, che è detto de gli gambari nel capitolo suo. Et con essi darai per suo sapore l'aceto.

Per cuocere persiche.

Quando è grossa vole essere alesiata cauandoli fuori l'interiore, non raschiarai niente di fuora essendo ben fresco cocilo in acqua pura, & vno poco d'aceto, & cotto che'l sia il mõdarai e nettarai di fuora, come è detto del luzzo, quando è piccolo vuole esser raschiato, & fatto in oleo. Ancora sarà buono arostito bagnando con la salamora.

Per cuocer tenche in più modi.

Le tenche sono in tre modi buone. El primo modo alesso quando ella è grossa. Et per suo sapore gli farai sopra vn brodetto con agresta, & specie, e petrosillo tagliato minuto con poco de brodo de la tencha medesima. El secõdo modo la puoi fare riuersata, essendo grossa la raschiarai, & nettarai molto bene fendendola dal capo alla coda, per filo de la schena, & cauane fore tutte le interiora, & romperagli bene le coste da tutti duoi li lati. Poi prenderai le sue oua, e'l grasso, & il fegato, e non hauendo la tenca seranno buoni quelli de gli altri pesci. Et habbi del petrosillo e magiorana, & altre buone herbe odorifere le batterai molto bene insieme con questi fegati; & oua, & grasso de pesce giungendoui vn poco de aglio tagliato minuto, cioe pezzi piccioli, & vn poco de specie, pepe, & zaffaranno, & del sale, & vno poco d'oleo. Item de brugne secche, ò de le giulole cerese, ouero de l'vua passa, ò con alquanti pignoli mondi, Item roscio de oua freschi, secondo il tempo, incorporando molto bene tutte queste cose, le metterai sopra questa tenca riuersa, cioè sopra la pelle, che la pelle venga

ga dal lato destro, & falla cusire con l'ago. & con filo, ouero la ligarai molto bene intorno con vn spago, in modo che ritenga questo pieno; & mettila sopra la graticola, dandogli il fuoco adagio, perche vuole il tempo assai ad esser ben cotta, & arostindola gli farai vna salamora con aceto, oleo, & sale, & zaffarano, & con pepe, & vn poco de sappa, e come la volterai, la bagnerai molto bene con questa tale salamora. Il terzo, & vltimo modo quando la tenca è picciolétta habbila molto bene raschiata, & aprila similmente per lo filo della schina, & di sopra gli buttarai vn poco di sale, & infarinala bene di dentro, & di fuora frigendola in bono oleo, & per sapore gli metterai di sopra del sugo de meleranze, ouero de l'agresto, &c.

Per cuocere trutte grosse.

Nettale molto bene; & tagliale per trauerso in pezzi larghi vna mano, & conciarai questi tali pezzi per ordine nel caldaio, ò pignatta doue gli vuoi cuocere, facendo, che quello tagliato venga di sopra, & assetandola in questa forma, à suolo gli buttarai del sale abondantemente, & fatto questo di tutta la quantità, che vorrai cuocere gli butterai suso de l'acqua pianamente cõ tal destrezza, che non mandi via quel sale posto sopra il pesce, aggiongendoui ancora vn poco d'aceto tanto che venga a stare il brodo sopra il pesce tre deda, & fallo bollire, schiumandolo molto bene, & come non fa schiuma gli leuarai di sotto quasi tutto il fuoco, per lasciarlo bollire quanto più adagio, che tu potrai, tanto che sia cotto. dapoi caualo fuora sopra vna tauola netta à sciugare, e di sopra gli metterai delle specie dolce. Et con questa trutta gli darai il sapore bianco, che habbia gengeuero assai, & quando è picciola nettarla molto bene, & tagliaralla per lo longo della schena da l'vna parte, & da l'altra per quelli tagli gli metterai in corpo di sale; & poi gli farai stare in sopresso tra duoi taglieri, con qualche peso

di sopra,

di ſopra per ſpatio di due, ouero tre hore, & fatto queſto la infarinarai, & frigerai in buon oleo bene adagio, & à queſto modo la porrai conſeruare tre, ò quattro di ſe ti piace.

Per cuocere la lampreda.

Mettila à molle in vn poco d'acqua calda, & raſchia via quella viſcoſità, che hanno di ſopra, ma non guaſtare, ne rompere la pelle, & cauagli la lingua, & gli denti, & in fondo del ventre, ouero al ſuo ſeſſo gli farai vn buco picciolo, tanto che li poſſi mettere la ponta del dedo, & con vn coltellino, ò con vn ſtecco del legno acuto alzarai ſuſo per quello buco il ſuo budello, tanto che poſſi prenderlo con la mano inuoltata in vn panno de tela, & tiralo fuora pianamente, acciò che venga tutto ſano, ſenza romperſi, perche la lampreda non hà niente in corpo de cattiuo, eccetto queſto budello. Nota il ſapore raccoglierai molto bene tutto il ſuo ſangue, & con queſto à quello, ſe ne fà il ſuo ſapore, & in bocca gli metterai la metà de vna noce noſcata, & tutti quelli bugietti, che hanno appreſſo alla teſta gli metterai vn garofano ſano, & in queſta forma metterai la lampreda ingiro in vno tegame di terra capace ad eſſa lampreda, & dentro gli metterai meza onza de oleo bono; con vn poco d'agreſto, & vn poco de vino bianco del migliore, che poſſi hauere, facendo tanta quantità de queſti liquori, che copra la lampreda più de meza, & de ſopra gli metterai vn puoco de ſale facendola cuocere adagio ſopra la braſia, come vna torta, e quando comincia à cuocerſi, apri quelli buchi con lo coltello, che ſono ſotto, & ſtringendo di ſopra con vn tagliero, ò altramente tanto, che tutto il ſangue eſca fuora, & meſcolaſi con quelle altre coſe. Et queſto cauarli il ſangue il potrai fare con maggiore commodità, ſe più ti piace inanzi che tu metti al fuoco. Et per fare il ſuo ſapore, habbi delle mandole, ò noce ſenza mondare le farai bruſtola-

re con la cenere calde, & nettale facendole pistare con vn puoco d'vua passa, & vna fetta di pane brustolato le distéperarai con agresto, & vn poco de sapa, & con vn puoco di quello vino, & altri liquori sopradetti, nelli quali si cuoce la lampreda,& passato ogni cosa per la stamegna aggiungendoui del gengeuero, e pochissimi garofani,& de la canella assai. Item se il suo sangue hauerai raccolto prima che l'habbi posta a cocere. Io mescolarai con le cose sopradette, lequali tutti insieme ponerai cō la lampreda à bollire tanto che sia ben cotta, poi la volterai insieme con questo sapore nel piatello, & la mandarai in tauola.

Item li potrai cocer in altro modo, cioè arosto nel spedo.

Quando si cuoce arrosto, si volta mettendogli sotto vn vaso atto à questo per raccogliere il sangue el grasso cocendo, & le gocciole ch'escono della sopradetta lampreda,e lo migliore de la sua bontà:Nota con questo potrai componere & fare vno sapore come ordinatamente si mostra di sopra, ilquale darai con essa lampreda. &c.

Nota quando son picciole le lamprede, cioè lampreda arrosto.

Vogliono esser arostite adagio sopra la graticula dandogli vno sapore col suggo di melaranze, & sapa. Et non hauendo melaranze in luoco suo gli metterai d'agresto cō sale, & olio, & de specie dolce. Et nota metre si arostono, le bagnerai spesse volte col detto sapore, & cotte le metterai sopra del detto sapore, & mandarai in tauola.

Pe cuocer calamari grossi, & piccoli.

Quanto sono più piccioli tanto saranno megliori, & lauali molto bene, e gli farai vn pieno, come è detto de le tenche riuerse, & migliore se tu sai, & frigerali in buon olio, mettendoli di sopra del sugo di melaranze, e qualche buone specie. Et nota il grosso lo puoi

alessare

alessare, Taglialo in pezzi al modo, che si fà la tripa del vitello, del boue, con poco brodo, e che sia cotto. Et con esso metterai del petrosilo tagliato minuto, & delle specie. Nota essendo grasso il farai à questo altro modo lasciandolo prima con vn poco di vin bianco, & vn puoco d'agresto, e de sappa premendole ben fora insieme con queste cose quel sugo negro, che con quello si fà il sapore, & prenderai mandole brustolate sotto la cenere calda secondo la quantità. & pista molto bene con esso pane brustolato posto insieme con questo, & tutte queste cose distempratai con quella lauatura del calamaro passando ogni cosa per la stamegna, le farai vno poco bollire aggiungendoui dentro della canella, & del gengero, & vn poco de garofani. Et fritto il ditto clamaro in bon oleo metterai di sopra questo buon sapore.

Per fare il luzzo ouero altro pesce, che sia cotto, sano in tre modi lesso, fritto arosto.

Habbi vno pesce grosso cauatoli fora l'interiori lauato molto bene li ligherai d'intorno il capo, che copra la terza parte del pesce vna benda, ò senza ò pezza de tela bagnata, e questo per coprir quella parte, che vole esser alessato. Poi volãdoti alla coda raschiarai questa terza parte de lo detto pesce, fendẽdo questa tal parte de la coda, vn poco da ogni lato come se volessi far al pesce da frigere. Et ĩ prima cominciarai à cocere q̃sta parte de la coda frizendola con bona diligentia, che nõ guasti il resto. Et fatto questo hauerai vna tauoletta sottile attuata da quella larghezza del pesce, sopra laquale destramẽte ligherai il detto pesce, perche nõ se rompe, metterai alessare, quella parte de la testa, ligata cõ la benda cosi ligata come ella sta facendola bollire pianissimo. & che'l brodo non tocchi del pesce, se non quanto tocca, & copri la perfetta benda, & bollita, & cotta à bastanza questa parte il cauarai fuora, sciogliendo pianamẽte della tauoletta, che nõ si rompa, & mette sopra vna graticula cosi integra faceçoli

doli di ſotto vno lettuccio de braſia in tal modo, che'l cal do del fuoco non poſſi toccare ſe non quelle parte de me zo, che nõ è cotta, & per obuiare, che non offenda la parte leſſa, ò fritta al foco, prenderai due pietre quadre atte al biſogno, e meterallì ſotto la graticula, & in mezo di eſſe concierai le braſie per aroſtire, & aroſtendo bagnarai quella parte con la ſalamora detta nel capitolo del peſce da roſtire. & quãdo te parerà bẽ cotto leualo & ſcioglie pianamente quella benda, mondando con le mani quella parte leſſa mandarai à tauola. Dandoli ſi te piace di tre ragioni ſapore conuenienti à leſſo, e fritto, & allo roſto

Per cuocere bon ſchinale.

Taglialo à trauerſo in fete groſſe mezo dedo, ò circa e nettalo molto bene intorno, facendolo cocere ſopra la graticola voltandolo ſpeſſo, & bagnandolo di continuo, con oleo, & aceto miſcolato inſieme prendendo tãto de l'vno quanto de l'altro. Nota che non vogliono cocerſe, ne aſciugare molto, & come te parerà che'l color del foco habbia penetrato ben dà ogni parte ſaranno cotti, poi le metterai in tauola, & per cognoſcer quando lo ſchinale è bono tagliato trouandolo bene colorito, & roſcio, ſarà buon ſegno ma habbi auuertentia che non ſia troppo vecchio; & che non habbi dell'aranzo.

Per fare chiaualle d'oua di ſturione, e cocerlo in fette.

Habbi del pane bruſtolato tãto, che ſia vn poco colorito, e taglia del chiauiaro in fette ſimile a quello pane in grandezza, ma vn poco più ſottile, e diſtemper lo ſopra del pane, & mettendo le dette fette ſopra la põta del coltello, ò vna forcina atta a tale meſtiero le moſtrarai a l'aere del fuoco, tãto che'l chiauiale di ſopra s'indurisca, e faccia à modo d'vna croſta vn poco colorito, Nota ſel cocera ĩ altro modo. In prima lauãdo molto bene in acqua te pida: perche nõ ſia tanto ſalato, e hauerai di bone herbe-

cine

cine taliate minute, & vna molica di pane bianco grattato, con vn poco di cipola tagliata minuta, & sofrita vn puoco di pepe sopragiungédoui vn bicchiero de acqua, & mescolarei tutte queste cose insieme con lo chauiale, & faranno vna frittata, & poi frigendola come si fanno quelle dell'oua. Et per fare il chauiale prenderai l'oua del storione à quella stagione, e tempo che sono megliori gli storioni, & caua fora delle dette oua tutti quelli nerui, che hanno per dentro. Lauandole con buon aceto bianco, & posto sopra vna tauola li lasserai sciugare, & poi le metterai in qualche vaso, salandole con discrittione tanto che basti, & menale molto bene insieme con le mani. Ma destramente per romperle manco che si puole, & fatto questo hauerai vn sacchetto ben bianco de tela, vn poco raro, & buttarai dentro questo chauiale per vno vno dì, & vna notte, perche si coli fora quell'acqua, che li fà il sale, e fatto questo reponerai in vno vaso bene calcato, & ben stretto, cioè premendolo molto bene con le mani, e farai nel fondo del detto vaso tre, ò quattro bugetti per li quali possa vscire la humidità, se non fusse bene colato, tenendo il detto vaso. E potrai mangiare del detto chauiale à tuo piacere.

Per carpionare trutte à modo di carpione.

Netta bene le trutte, & caua fuora l'interiora pungendole in molti lochi con la ponta del coltello d'ogni parte. Farai vna salamora d'acqua, & aceto, tanto, che l'vno quanto de l'altro mettendoli del sale assai elquale farai struggere molto bene, & dentro li metterai le trutte per mezo giorno, ò manco. Et fatto questo li cauarai fora, e portarale sopra vna tauola mettendo in sopresso per vn'hora, ò due, ò tre, & frigerale ben in olio buono, & assai, & che siano ben cotte, & non arse. Et nota queste trutte potrai conseruare vn mese frigendole dell'altre volte si te piacerà, e refacendoli à modo di carpioni, &c.

Per

Per far Botarge.

Piglia l'oua del cefalo, ò muguo, che sia ben fresco si la vuoi far bene, che sia di stagione. E guarda de non rompere quella pelle sottile, che sia intorno l'oua; & buttali sopra del sale trito con discrettione, che non sia troppo, nè poco, e lassale stare cosi con lo detto sale sotto, è sopra per spatio d'vn dì, & vna notte, & fatto questo leuale, & legale al fumo, tanto lontano dal fuoco che per niente le offenda il calore. Et fatte bene secche per conseruarle, le concierai in vna scatola, ò barile de legno, mettendoui con esso di molta crusca, alias semola, e le dette botarghe communemente si mangiano crude, ma chi le vuol cotte, le scaldi sotto la cenere, ouero su'l focolaro caldo, e netto, voltandole sotto sopra per fin tãto che siano calde, &c.

Per cuocer il buon Tarantello.

Habbi de l'acqua con vn puoco d'aceto, e fallo stare à molle per cauare fuora il sale per due, ò tre hore dapoi metti a bollire il tarantello facendolo cuocer moderatamente, ma non troppo, & cotto, caualo fuora, e nettalo, e fallo stare à molle in aceto. Et per conoscere quando è buono sarà più grasso è tanto sarà più migliore, & vuole esser della ventresca del tondo, & vuol esser sodo, e duro, non molle.

Per cuocer la Tonina.

Falla star à molle ne l'acqua tepida mutandola due, ò tre volte, e falla bollire vno pochetto, cioè due, ouer tre bolli, poi cauala fuora, e mettila nell'aceto. Ancora si può mangiare cruda ben lauata à chi piace.

Per cuocer l'Anguilla salata.

Scortica l'Anguilla, e tagliala in pezzi larghi vna mano bollendola in aequa per mez'hora, e poi butta via la detta acqua, & mettila in altr'acqua fredda, lasciandola ancora bollire tanto che sia cotta, poi cauala fora, & metteli sopra dell'aceto, & del petrosillo.

Per

Per cuocer trutte, & ogn'altro pesce salato d'acqua dolce.

Falle stare a molle nell'acqua tepida quattr'hore o cinque, più è manco secondo il bisogno, & che saranno grādi, ò piccoli, e similmente farai d'ogn'altro pesce salato, E nota, che in tutte le nature, & qualità de pesci sempre si vuole attaccare al più grosso, secondo il prouerbio, che si dice, pesce vecchio carne giouene.

Capitolo quinto per far torte nella quadragesima, & prima fare torte de gambari.

Habbi gli Gambari, & falli alessare, & di essi cauarai tutto quello che è buono, & pisterai molto bene nel mortaro, e farai de buono latte de mandole ben stretto passando lo detto latte per la stamegna, con acqua rosata, e non hauendone, in luoco de quella toglie buono brodo de bizelli, ò di ceci bianchi franti, & con queste cose pistarai vn poco d'vua passa, e qualche fiche, aggiungendoui ancora vn'altro poco d'vua passa salda, & petrosillo, & maggiorana, e biette fritte in prima in buon oleo, & battute ben minute col coltello, aggiungendoui del gengero, & della canella, & del zuccaro, & questo tale piegno ouero compositione vole esser ben pisto, nel mortaro. Et per fare, che si prenda come fà il latte, li metterai dentro vn puoco di poluere di amido, incorporandola molto bene con queste cose, ouero vn poco d'oua de luzo piste, e passate per la stamegna, che stringono molto, & fanno prendere meglio, & farall le sue croste di sotto, e sopra come si fanno à l'altre torte. Et quando è cotta metterli di sopra del zuccaro, e dell'acqua rosata.

Per far torta de anguilla.

Scorticarai l'anguilla, & tagliaralla in pezzi larghi doi deta facēdola vn poco lessare, che non sia troppo cotta, e farai del latte de mandole belle bianche passando le dette mandole con buon agresto, e con acqua rosata per la stamegna, e fa che l detto latte sia ben spesso cioè stretto, & pistarai vn poco d'vua passa molto bene con qualche

che fiche secche. Poi pigliarai delle spinace: rõpendogli molto minuti con le mani per trauerso, e frigerali vn poco con oleo, aggiungendoui vn poco di petrosillo tagliato minutto, e battuto bene. Item vna onza d'vua passa in tegra, & vn'onza de pignoli mondi, e metteli de gengeuero della canella, del pepe, e del zaffaranno discretamente, secondo la quantità, che tu vuoi fare, & tutte q̃ste compositioni miscolando con le mani incorporarai molto bene insieme, & metterai la crosta di sotto nella padella, dentro il concierà questo tale pieno, e compositione, facendone prima vn sopra la detta crosta poi vn'altro solo d'anguille cosi di grado in grado piacẽdote potrai fare tanto che sia fornita questa compositione, & di sopra gli metterai l'altra crosta facendola cuocere molto bene adagio, dandogli il fuoco temperatamente di sotto, & di sopra, & quando sarà mezza cotta piglierai vn poco d'agresto, & d'acqua rosata con zuccaro, & fà di molti bugi nella crosta di sopra, perche queste cose possano bene tirare, che gli metterai di sopra lasciandogli ancora tanto al fuoco, che sia fornita ben di cuocere.

Per fare torta di datali di mandole, e d'altre.

Piglia due libre di mandole monde, e Pistale molto bene con buon grasso di pesce, & vn poco d'acqua rosata la passarai per la stamegna, che sia ben stretta, & hauerai meza libra di datali buoni, & netti, con vn poco de vua passa, & fichi secchi gli pistarai molto bene nel mortaro, & pigliarai vn poco di spinace, de petrosillo, e mazorana, e frigerali in buon oleo battendoli con lo coltello, & mettendo con le dette herbe qualche figatello grasso, & vn buon pesce battendolo insieme con esso poi habbi due onze di pignoli intieri mondi, e netti, & quelli serurai per ficcarli di suso, quando haurai disteso il pieno della torta, & pigliarai ancora de l'vua passa negra, & vna libra de zuccaro, della canella, del gengero, & vn poco di zaffaranno, e tutte queste cose mescolan-

del zuccaro, & acqua rosata e darai sopra vn poco di calda di fuoco, & nota, che questa torta vuol esser bassa.

Per far torta di pesce de fegatelli, & latte di pesce.

Farai alessare il pesce cõ queste interiori, & habbi bizelli lessi, e pistali bene, & passali per la stamegna, & similmente pista il pesce, e fegatelli e latte cauandone fuora tutte le spine, & hauendo oua de trutta, ò tenca saranno buone à mettere, & pistar con queste altre cose. Poi habbi del petrosillo, & della mazorana batutta minuta la metterai pistare insieme nel mortaro aggiungiendoui del zuccaro, del gengeuero, & canella quanto bisogna à bastanza, & con vn puoco de acqua rosata mescolarai bene tutte queste cose insieme, & farai cuocere questa torta adagio, & che sia ben cotta, osseruando l'ordine più volte detto in questi altri capitoli precedenti. E nota che tutte le torte scritte potrai fare de varij, & diuersi colori in vna medesima padella secondo li tempi, & ancor de diuersi pieni, & de diuersa materia, adattando alcune steluze, ò cose sottilissime quali metterai per diuidere à metà, ò al terzo, ò quarto come te piacerà.

Per fare torta di Marzapane, &c.

Monda le mandole bene, & pistale quanto più sia possibile, perche non se hanno à passare per la stamegna. E nota per fare le dette mandole più bianche, più gustose, e più dolce alla bocca, se vogliono tenere à molle nell'acqua fresca per vno dì, & vna notte, ò tanto più che da se stese, premendole con le dita se mondano, & pistandole le bagnarai con vn poco de acqua rosata, perche non facciano olio, & se vuoi fare buona la detta torta metterai in quella tanto zuccaro fino, quanto mandole appresso, cioè vna libra dell'vno, e dell'altro, ò più, ò manco come ti piace, e metterai ancora vna onza, ò due d'acqua rosata buona, e tutte queste cose incorporarai molto bene insieme, poi pigliarai de cialdoni, ò

nouel

le mandole. Et questa giuncata a lassarala stare per vna notte, mettila in vn piatello, ò altro vaso, & la matt na trouerai quagliata, & presa à modo di giuncata de vero latte, e piacendoti la potrai legare con fronde, e con'herbe come si conciano l'altre giuncate, ouero lassarala nel piatello mettendoui sopra del zuccaro, ò delli anesi confetti. Nota che puoi mettere vn poco de amido in questa compositione sopradetta perche si stringe meglio.

Per contrafare ricotta di quaresima.

Piglia vna libra de mandole nette, & pistale molto bene come è detto nel capitolo precedente. Et habbi quattro oncie di zuccaro, & vn'oncia d'acqua rosata, & vno mezo bichiero de brodo de buon pesce de la qualita denotata nel sopradetto capitolo, e distemprerai tutte queste cose insieme, & le passarai per la stamegna ben stretta, & queste tali compositioni le metterai in vna forma riprendendo le predette forme in piatell o, taglieri, mandali in tauola questa ricotta non dismenticando el zuccaro, ouero gli anesi.

Per contrafare buttiro.

Prende similmente com'è detto di sopra, vna libra di mãdole nette, & piste molto bene, & con mezzo bichiero d'acqua rosata la passerai per la stamegna cha sia bene stretta, e per fare ch'elle stringono ben forte v'aggiungerai vn poco de farina de amido, ouero vno mezo bichiero de brodo del luzzo, ò tenche, con quattro onze de zuccaro, & vn poco de zaffaranno per farlo giallo, passando ogni cosa come è detto quanto più stretto potrai poi gli darai la forma à modo de vn pane de buttiro el metterai à prendere la sera per la mattina in loco freschissimo.

Per fare vna contrafatte.

Habbi delle mandole bianche, & nette quanto sia possibile, & pistale molto bene, bagnandole con vn puoco d'acqua rosata, perche non facino, oleo, & distem

perarai con buon brodo de luzzo grasso, & fresco, & bene sustantioso, ouero con vn poco d'acqua rosata le passarai per la stamegna facendone latte, & hauerai vna meza libra de riso più, ò manco secondo la quantità, che vuoi fare netto, & politamente lauato, e poi el farai cuocer molto bene in la metà del sopradetto latte de mandole, & prenderai ancora tre oncie de amido del megliore, & più bianco, che possi hauere, el metterai à struggere in l'altra metà del detto latte, tanto che tu veda, che l'amido sia ben disfatto, poi fà bollire questo latte, & amido insieme per mezo quarto d'hora, menandolo continua mente co'l cocchiaro, e guarda che non pigli fumo. Fatto questo, prenderai il detto riso, con tutti gli soprascritti latti, & insieme gli passarai per forza di mano, ò cocchiaro, che tal compositione quanto è più spessa, tanto viene migliore, non dismenticando di metterui del zuccaro in abondantia, e prenderai quella quantità, ò parte di questa compositione, secōdo la discretione, che ti pera che sia à bastanza à farla gialla con zaffarano, & formane ballotte tonde à modo de rossi d'oua. Poi habbi due forme di legno fatte à posta come l'oua, & non hauendo le forme, in loco de quello prenderai due rossi d'oua, mettendo della compositione bianca di sotto, e di sopra, e tutto attorno alli detti rossi formarai queste oua politamente, & à vno, à vno li conciarai nel piatto, che pareranno à vedere oua dure, che siano mondate, & distemperate, & fatte ben liquide: vn poco di quella compositione bianca con aqua rosata, è zuccaro caldo, ouero freddo come ti piace; & lo porrai gettar sopra le dette oua, che parranno vn latte. E se più ti piacessino asciutte lassarai senza gettarne suso quel liquore, ma in suo luoco vi metterai del zuccaro fino spoluerizato.

Per fare torta di castagna.

Farai cuocere le castagne alesso, e falle pistar bene poi le passarai per la stamegna con latte, giongendoui cascio, rossi d'oua, & spiciarie, con sfoglio di pasta, e pongasi-

gafi nella tortiera, coprafi con altro sfoglio à gelosia, ò altro lauoro, e facciasi cuocere nel forno, ò sotto il testo, come più è comodo.

Capitolo quinto per fare torta nel tempo di carne, & prima per fare vna torta bianca, e buona.

Piglia due libre de buono casio fresco, & taglialo minuto è pistalo molto bene, & piglia quindeci, ò sedici albumi, ouero bianchi de oua, & macinali molto bene con questo casio aggiungiendoui vna libra di zuccaro, meza onza di gengeuero più bianco, che tu possi hauere similmente meza libra de distrutto de porco bello, e bianco, ouer in loco de distrutto altro tanto butiro buono, & fresco. Item del latte competentemẽte quanto che basti. Poi farai la pasta ouero crosta in la padella sottile, come vole essere, & metteralla è cuocere dandoli il fuoco adagio de sotto, & di sopra, & farai che sia di sopra vn poco colorita per il caldo del fuoco. E quando ti parerà cotta, caccia fuora della padella, & di sopra vi metterai del zuccaro fino, & dell'acqua rosata.

Per fare vna torta gialla, e buona.

Pigliarai altro tanto casio, come è detto nel capitolo di sopra della torta bianca, & grattalo, e nota che quanto è piu grasso il cascio, tanto è meglio, poi habbi de l'herbette, petrosillo, & mazorana, & nettate, & lauate, & battile molto bene con vn coltello, & metterale insieme con quello casio menandole, & mescolandole molto bene nel mortaro, tanto, che siano ben battute, & incorporate aggiungendoui del'oua, & del pepe tanto che basta, & vn poco di zaffaranno. Item de buon buttiro, ò distrutto mescolando, & incorporando tutte queste cose insieme com'hò detto, e questo pieno metterai in vna padella con vna crosta di sotto, & vna di sopra dandoli il fuoco temperatamente, e quando te par che sia meza cotta, acciò para più bella, con vn roscio de oua battuto, & con vn poco di zaffaranno la farai gialla. Nota à conoscere quando, è cotta, poni mente quando la crosta di sopra si

leuerà, & alzarà in suso, che al'horà starà bene, & potrai leuarla dal fuoco.

Per fare vna herbolata del mese di Maggio.

Piglia altro casio fresco com'è detto di sopra, & pistalo molto bene, & habbi quindeci, ò sedeci oua, & di buō latte, e pigliarai delle bietole in buona quātita, cioè per la maggior parte, e della mazorana, & vn poco di saluia, assai menta, & vn poco di petrosillo. e tutte queste herbette pistarai insieme molto bene, premendone fora il sugo, e passandolo per la stamegna ilqual sugo metterai insieme con le predette, mettēdo con esso meza libra di buon distrutto, ouero butiro fresco. aggiungendoui mez'onza di gengero bianco, dieci oncie di zuccaro, & fa che tutta questa compositione sia ben mescolata in vna pignata, laqual metterai sopra le brasie lontano dalla fiamma del fuoco, menando continuamente con lo cocchiaro tanto che te parà, che cominci à pigliare à modo d'vn brodetto. Fatto questo haurai in la padedella vna pasta sottile, & metterai dentro queste cose sopradette, cioè questo pieno. dandoli il fuoco temperatamente adagio di sotto, e di sopra. E quando te parerà che sia preso a bastanza caualo fora, & metteli sopra del zuccaro fino, & de l'acqua rosata, & simile torta, ouero herbolata quanto è più verde, tanto è più bella, e migliore, & mostrarasse più galante.

Per far torta di Zucche.

Habbi delle zucche modale molto bene, & grattale, come se grata il casio, e falle vn poco bollire in buon brodo, ò in buon latte, pigliarai tāta quantità di casio fresco quanto è detto di sopra nel detto capitolo. Giungendoui con esso, e mescolandoui vn poco di casio vecchio, & pigliarai vna libra di buona ventresca di porco, ò vna tetta de vittella cotta molto bene alessa, battuta assai con il coltello, & volendo potrai in loco di queste due cose sopradìtte, se più ti piace vsare il butiro, ouero distrutto giungendoui mezza libra de zuccaro vn poco di zaffaranno, & de canella, con vn bicchiero de latte, & oua

secon-

secondo'l bisogno. Et come te pare, che le zucche siano cotte, tirale fuora dell'acqua, & passale per la stamegna, & farai gialla questa compositione col zaffaranno, poi la metterai nella padella solamente con vna pasta sottile di sotto, non di sopra, & daralli il fuoco temperatamente di sotto, & di sopra, & quando ti parerà mezza cotta gli getterai di sopra in loco della crosta, delle lasagne ben minute, & quando sarà cotta à bastanza vi metterai suso del zuccaro, & acqua rosata.

Per far torte di rape, di pere & di pome cotogne.

Similmente secondo li tempi, & le stagioni potrai far torta di rape, & di pere cuoce prima stagionate molto ben sotto la brasia, ouero con la sapa, ò con vino dolce, & ancora con le pome cotogne potrai fare, tagliandoli prima in quarti, ò in pezzi mondandoli bene, & dentro le farai alessare in brodo, & se più ti piace le potrai etiamdio cuocer sotto le brasia, che forsi seranno meglio passandole sempre per la stamegna, e giungendoui l'altre cose sopradette come è detto della zucca.

Per fare vno miliaccio.

Per fare vno migliaccio per quattro, ò cinque persone, pisterai molto bene dua lire di casio fresco freschissimo tanto che para essere ritornato in latte, & hauerai tre ò quattro oncie di fior di farina, e otto, ò dieci bianchi di óua, & mezza libra di zuccaro mescolando queste cose incorporandole ben insieme, & se non hauesse fior di farina, habbi vna molica di pan bianco, & grattala ben minuta mettendoli in luoco de farina, & hauerai la padella senza pasta, ò crosta, & in sul fondo di dentro vi metterai di buon distrutto, facendone vn solo che sia alto vn dito, ò circa. E metterai la detta padella in su la brasia, tanto che'l distrutto sia ben caldo, & dentro vi metterai questa tale compositione, dandoli il fuoco temperato sotto, e sopra, com'è detto all'altre torte, e quãdo sarà cotta, cauala fuora, & di sopra vi metterai del zuccaro fino, & acqua rosata.

Per fare torta buona di fiore di sambuco.

Habbi li fiori sgranandoli, & lauandoli politamente, & di quelli suoi ramicelli, & con essi incorporerai molto bene tutta la materia, che è scritta nel capitolo da fare torta bianca, ma nota bene, che questa tale compositione posta con li fiori vuol esser più stretta, & spessa, & questo vuol esser, perche li fiori si vengono bene à comparire, & che siano tanto di sotto, quanto in mezzo, & di sopra, & per tutto egualmente.

Per fare torta de capriole de vite.

Togli quelli capriolì, che fà le vite, e daragli vn bollo battendoli, & pistandoli molto ben col coltello. Similmente si fà con le rosse, & haurai di buon casio fresco, & vna tetta di vitella bene alessata, battendo insieme ogni cosa bene, e se più ti piace in luoco della tetta potrai vsare del distrutto, ò butiro, mettèdoui del gengeuero, e de la canella, & del zuccaro à bastanza, e metterai questa tale compositione in la padella, ponendoui vna crosta di sotto, & vna di sopra, & quando sarà presso cotta, forarai la crosta di sopra in molti luoghi, quasi per tutto, & fornita che sarà di cuocere gli metterai di sopra del zucarò, & de l'acqua rosata in buona quantità tanto che basti.

Per fare torta de cerese rosse.

Habbi le cerese de le più rosse che tu trouerai, & cauane fuora le ossa, & macinali molto bene nel mortaro, & habbi delle rose rosse battute ben col coltello, con vn poco de casio fresco, & vn poco de casio vecchio, pista molto bene aggiungendoui delle specie cioè della canella, gengero, e poco pepe, e del zuccaro, & miscolarai bene tutte queste cose insieme, aggiungẽdoui etiãdio, oua secondo la quantità, che vorrai fare con vna crosta di sotto la metterai à cuocere a bel'agio nella padella, & quando sarà cotta gli metterai sopra del zuccaro, & l'acqua rosata.

Per

Per fare torta grassa col riso.

Laua il riso e nettalo bene, & fallo cuocere nel latte, ò in buon brodo grasso tāto che sia bē cotto, & poi lo cauarai fuora sopra vn taglero, lassarallo sugare, & poi pigliarai vn poco di buon casio fresco, pisto molto bene, giungendoui oua, secondo la quantità del zuccaro, & de l'acqua rosata, & ancora piacendo vi potrai mettere vn puoco di latte, & miscolato bene ogni cosa insieme lo metterai ben à cuocere in la padella, osseruando quell'ordine, & modo detto di sopra nel capitolo della torta bianca. Et nota che questa richiede, & vuole minore quantità di casio, che le altre soprascritte.

Per fare torta di farro.

Netta molto bene il farro, e fallo cuocere in buon brodo grasso, e poi caualo fuora siquale come è detto del riso & pigliarai vna libra di buono casio fresco, e meza libra di buō casio vecchio facēdo pistare l'vn e l'altro grattare si costuma de fare, & hauerai vna ventresca di porco, ò vna tetta di vitella ben cotta tanto che sia quasi disfatta, & bē battuta con il coltello, giungendoui di buone specie, e del zuccaro si te piace, & oua secōdo la grandezza che vorrai fare, & con vn poco di zaffarano. Et miscolate tutte queste cose insieme solo con la crosta di sotto, il metterai à cuocere in la padella, e quando ti pare, che sia presso cotta habbi delle lasagne com'è detto di sopra nel capitolo de le zucche.

Per fare torta de miglio.

Habbi del miglio pisto bene, & sia ben bianco, e, netto, e fallo cuocere in buon latte di capra, ò de vacca, & fa che'l si cuocia stretto, & che sia ben cotto, & piglia vn puoco di fiore di farina, & due bianchi di oua secondo la grandezza che voi fare, & distemprali insieme con la detta farina, & à chi non piacesse l'oua puoi distemperare con latte la farina sopradetta, & distemperata la materia con lo detto miglio, & menandolo molto bene co'l cocchiaro, ancora lo lascierai bollire vn pocchetto

la grandezza che te pare, & habbi delli polastri, & delli pizzoni vn poco alessati, e smembrati in quarti facendo de ogni quarto due ò tre pezzi, & habbi delle mandole ben piste, & roscio d'oua, del zaffarāno, & de buon brodo grasso con vn poco d'agresto facendo prima asciugare la detta pasta a modo di quella de pastelli, & fa che le sponde stiano dritte, & impile molto bene di farina, mettendogli sopra il suo coperchio di pasta, & lassarai cuocere tanto che ti pare che stia dritto, poi taglia il coperchio e tirane fuora la farina, & metterati dentro de sotto gli detti pezzoli de la carne conciandola, ad ordine, come si fa vn pastello, e di sopra gli metterai del brodo, e dell'altre cose sopra scritte, e fa che senta ben del gengeuero, & poco di pepe, & questa torta farai cuocere nel forno, ouero nella pedella come si fanno l'altre torte.

Capitolo sesto per fare la gelatina de carne, ò pesce, è de più colori in vn piatello.

A farla bianca la gellatina, habbi dell'aceto bianco bene, ouero dell'agresto bianco & vecchio con esso metterai due volte tant'acqua, & habbi de gli piedi de castroni, o de capretti scorticatti. E nettagli molto bene special mente nel mezzo delle onghie, tagliandole per trauerso cauandone le ossa cioè gli fusi delle gambe, & laua molto bene nell'acqua fredda, e li metterai à bollire, in quella mescolanza de acetto, & de acqua sopradetta bolendola più adagio che sia possibile. Aggiungendoui con esse à bollire del gengeuero mondato molto bene, e tagliato in pezzoli, e della grana paradisi tutti solamente, e quando li piedi ti pareranno cotti, cauali fora, & fa che'l brodo senza essi bolla ancora vn poco. Poi habbi apparecchiato dieci biāche d'oua fresche, più, o manco secondo la quantita che voi fare osseruando tutto l'ordine in colare chiarire, e far ogn'altra cosa come si dira di sotto nel capitolo, de la gelatina carne, & habbi aparecchiato li tuoi piatelli cō caponi, ò polastri, ò altri che vogli mettere la ge-

latina sopra gli metterai questa tale decottione politamente apparecchiata reponendo i piatti in loco fresco, perche l'habbi à prendere, & gelare meglio, e poi gelata molto bene per far varij colori taglarai fuora vn buon pezzo, ouero vn quarto di quel gelo che è nel piatto mettendolo al fuoco in vna pignata netta tanto che ritorni in brodo, & piglierai vn poco di zaffaranno lo potrai far giallo à tuo modo, & quando sarà ben rafreddato potrai lo detto brodo al loco suo medesimo nel piatello, ouero altra cosa proportionate à quella materia, ma guarda molto bene, che non sia caldo quando il remetti, & racconciato questo politamente, ancora notarai, che come sarà ben preso, & congelato caua vn'altro quarto facendolo roscio con li cornali in simil modo, ch'è detto del giallo. Nota successiue tu pigliarai l'altro quarto bianco per farlo verde à tuo modo tu hauerai della foglia del grano ouero orzo, quando è in herba, de fresco petrosillo molto ben pisto & ben perfettamente macinato bene insieme fasui colare in quella medesima forma, come è detto di sopra delli altri due colori. Ancora notarai: similmente potrai fare pauonazzo l'altro quarto bianco con le carote, ouer gniffero cotto sotto la brasia molto bene, e poi mondarai destramente con il coltello quella parte di sopra, laquale ha il colore pauonazzo, & quello metterai in fondo del sacco, del qual si cola la deccottione della gelatina, & tante volte retirando, gli buttarai sopra quello brodo branco, bene riscaldato, che habbia molto bene preso il detto colore, hauendo similmente fatto, & osseruato questo modo in tutti gli altri colori sopradetti. Nota ancora raconciarai etiandio, questo vltimo al suo luoco, come gli altri colori. Et le più colori volessi fare, sta in tuo libero arbitrio, che in questa maniera ne potrai fare quanti te piace.

Per

Per fare gelatina de gambarelli, che parer anno viui.

Piglia li gambarelli col scorzo, e fagli stare à molle ne l'aceto, e poi piglia di quelle cose, vt supra.

Per fare vn'altra bella gellatina.

Toglie quaranta piedi de castroni, & scorticali, & caccianе fora l'ossa, e poni li detti piedi à mole in acqua fresca p spatio di tre, ò quattro hore. Dapoi lauali molto bene, & poi togli vn boccale d'aceto, & vn boccale di vino bianco, & doi boccali d'acqua, e ponili à cocere gli detti piedi, mettendoui ancora del sale secõdo il bisogno, e falli bollire adagio schiumandoli sopra tutto con buona, & perfetta diligentia, & come saranno mezi cotti toglie vn buono quarto de perfettissimo peuere integro, e fine ancora vn quarto de peuere longo, ancora vn quarto de gratia paradisi, ancora vn'altro quarto de canella perfettissima integra, ancora mezo quarto de spignardo, & garofani, & pista molto bene tutte queste cose grossamẽte, che siano rote, & non tropo piste, & mettile bollire cõ li detti piedi nominati di sopra, & lassale bollire tanto che sia ben consumata la terza parte, e quando li piedi sono perfettamente cotti cauali fora, & ritorna il prodo al foco, e come icomincia à bollire, poni dẽtro dieci biãchi de oua battuti tanto che sia schiumato, & dalgli vna volta cõ lo cochiaro, e subito passarai molto bene il brodo per vn sacchetto de lana due, ò tre volte insieme con tutta q̃lla mescolãza, che sia bene colata, lasciãdo star cosi cõtinuamẽte fermo la sopradetta mescolanza nel sachetto, e quanto più volte, cosi tãto sarà più netta, e più bella, e bẽ stilata, e poi habbi apparecchiato, la carne del polastro, o de capon, ò de capretto, ò bono vitello, e che sia perfettamẽte cota, quanto ti farà bisogno, sia tolta, e leuata la pelle galante, della carne, e ben bianca, e ben netta, e polita, e ponilla asciugare tra dui panni biãchi, e poi ponila ne' pia-

telli, & poi vi poni sopra il detto brodo, & poi poni gli piatelli in loco fresco, & lassala gelare,

Per fare gelatina di pesce.

Prenderai de l'acqua, & del vino. & de l'aceto, & per che più conserui, e duri gli metterai poca acqua, & molta speciaria vt supra, & perche sappi qual pesce è migliore, & più sustantioso da far brodo per gelatina ti dico la têca, e'l luzzo, & quanto sono più grassi, & grossi tanto sono migliori. Et nota che questi tali pesci non voleno esser raschiati, ma solamente aperti, & voleno esser bê freschi cocendoli bene adagio in vn poco de brodo tâto che solamête siano coperti, e questo perche il brodo prêda più sustantia, & quando te pare che sia il pesce ben coto caualo fora, & scorticalo tutto, & mettilo da parte, ma la sua pelle rimetterai ancora à bollire nel brodo per vno pezzo, & quando te parerà che habbia bollito à bastanza colarai molto ben el detto brodo osseruando tutto l'ordine, & modo descritto nel capitolo de la gelatina de la carne cosi in farla gialla, & bella, come in ogni altra cosa Ricordandoti che questa gelatina vuol hauere, & sentire de specie. Nota che tu potrai in questo tale bruodo mettere in gelatina de pesci marini cotti da parte, & separati. Et ogn'altra ragione di pesce, che ti piacerà.

Per fare gelatina in vn canestro ò ne la gabbia.

Habbi la decottione bella, & bene apparecchiata, & habbi vn canestro nouo, ò gabbia noua; & conciali dêtro ordinatamente caponi, o polastri o altre carne che vuoi mettere in gelatina come faresti in vn piattello. Et habbi vn'altro vaso capace ben neto doue possi itrare il detto canestro, & mette dêtro buttando di sopra la perfetta decottione remettêdolo in loco fresco à prendere, & gelare. Et quâdo è bene gelata habbi vn coltello scaldato vn poco, menalo itorno al detto canestro p cauarlo fuore facilmente de quel vaso nettando politamente con qual che pano bianco o in altro modo il canestro tutto a torno. Et

no. Et cosi potrai portare la gelatina in questo canestro, ò gabbia doue te piace à te. Nota in tempo quadragesima le potrai fare à questi medesimi modi mettendogli dẽtro il pesce intiero, e sano, che pareno viui, & sarà bello.

Capitolo settimo per fare fritelle de casio, & oua, & con fiore de sambucco.

Habbi di bon casio fresco, & vn poco de casio vecchio bono, & fà che siano molto ben pisti, & con essi metterai vn puoco de fiore di farina, & bianco de oua: secondo la quantità che vorai fare, & vn poco de latte, & del zuccaro assai, et macenate molto bene tutte queste cose īsieme cauate del mortaro, ve aggiungerai fiore di sanbuco à balstāza secondo che te parerà alla tua descrittione, e li detti fiori non vogliono esser ne pisti, ne rotti, facendo la detta compositione nõ troppo chiara cioe liquida, acciochè possi fare le fritelle onde con mano, ouero in qualche altra forma, che ti piace mettendole à frigere in bono distrutto, ò butiro, ò in bono oleo, e calde mãdale in tauola.

Per fare fritelle di bianco de ouo. Et fare fritelle di farina. e casio fresco.

Osseruarai l'ordine, & modo descritto nel capitolo precedente. Eccetto che in quelle frittelle non hai à mettere latte, ne fiore di sambuco.

Per fare fritelle di giuncata, ò di latte quagliato.

Piglia la giuncata, & come l'hai taglia, mettila nella stamegna tanto che ne sia bene vscito quel fiore, o acqua che fa la detta giuncata, e fatto questo pigliarai quel fiore rimaso nella stamegna. & con vn poco di fiore di farina, & biãco de oua secondo la quantità, che vuoi fare cõ lo zuccaro, e de l'acqua rosata miscolarai q̃ste cose molto bene insieme, e questa tal compositione non vuol esser troppo stretta facendo queste fritelle co'l cocchiaro à poco a poco grãde, ò piccole come ti piace, faralle frigere ĩ

buon distrutto, ò butiro, & che sia ben stagionate.

Per fare buone fritelle de saluia, & frondi di lauro.

Piglia vn poco di fiore di farina, & distemprela con oua, & zuccaro & vn poco de canella, pepe, & zaffaranno, perche sia gialla. Et habbi de le fronde di saluia intere, & à vna à vna la intengerai, o inuoltarai in questa tale cópositione frigendola nel distrutto in buon oglio, similmente fare fritelle de fronde di lauro. E si fusse in tempo quadragesimale, li puoi frigere in oglio, & non li mettere grasso, ne oua.

Per fare fritelle di pome.

Monda, & netta le pome molto bene, & falle cocere à lesse, o sotto le brasia, & cauane fuora quello duro di mezo pistaralli molto bene insieme, & li metterai vn poco di leuito, & vn poco di fior di farina, e le frigerai in buon oleo. Nota le potrai tagliare in fette sottile: & cauagli quel duro come ho detto, & fa quella compositione com'è detto nel capitolo de la saluia, e farai queste fritelle.

Per fare fritelle de mandolla con oua de gallina.

Habbi le mandole, & pistale ben, & con acqua rosata, e con vn poco di latte: e passerai per la stamegna, & habbi il petto del pollo cotto lesso bene, & pistalo separato da le mandole. Item vn poco de fiore di farina, dui, o tre bianchi d'oua, più, ò manco, secondo la quantità che voi fare, & vn poco de zuccaro miscolarai tutte queste cose insieme facendo queste fritelle in qual forma, che tu vuoi gli frigerai adagio in buon distrutto o nel butiro, & fa che non siano troppo cotte.

Per frigere cascio in padeletto.

Piglia casio, che non sia troppo vecchio, ne troppo insalato, & tagliato in fettelline à bocconi quadri, ò come ti piace, & habbi padeletto fatiò à tal mestiero in su lo fódo metterai vn poco de butiro, ouer distrutto fresco, ponendolo à scaldare sopra la brasia, & dentro gli

mette-

metterai le dette fette di casio: & come te pare, che sia fatto tenero li darai vna volta: & mettendoui sopra del zuccaro, & canella, e mandalo subito in tauola: che si vuole mangiarlo doppo pasto caldo.

Nota potrai acconciare in altro modo lo detto casio.

Bruscandolo prima arostendo al fuoco de le fette del pane tanto che da ogni latto si cominci arostire mettendo do le dette fette per ordne in vna padella da torta, e sopra quello ponerai altre tante fette di casio vn poco più sottile, che quelle del pane, & sopra la padella metterai il suo coperchio, fatto caldo tanto che'l detto casio si comincia stringere, ò à squagliare, & fatto questo gli buttarai di sopra del zuccaro con canella, & gengeuero.

Capitolo ottauo da far frittole di quadragesima.

Prima fritelle di sambuco.

Piglia delle mandole, & pistale bene ouero de pignoli si più ti piace, & passa per la stamegna con vn puoco di acqua rosata, & con bon brodo de bizelli: & poi habbi vn poco di buono leuito ben bianco: & di fiore di sambuco, come te piace, & vn poco di fiore di farina mescolate queste cose insieme. Et nota che tale compositione vole esser apparecchiata la sera per la mattina perche ne vengano fritelle più spugnose, e la mattina li giungerai zuccaro assai, facendoli in qualunque forma a te piace, ò tondo, ò altramente, & frigelle in buon olio.

Per fare fritelle con herbe amare.

Habbi del fiore de farina & vn puoco di leuito, & distemprarai con le herbe tagliate minute, e de l'vua passa, & questa tale compositione non vol esser troppo tenera, poi fa le fritelle, & fritte nel oleo gli metterai di sopra il zuccaro, & del miele.

Per fare fritelle de riso.

Fa cocere il riso bene, & cotto li cauarai, mettendolo à sugare sopra vn tag iero, & sel voi pistare, il poi far se non lassarlo integro, & habbi de le mandole secondo la quantità che te pare, e fa pistare molto bene poi lo pas-

farai per la ſtamegna con vn poco di quel brodo, doue è cotto il riſo, & fà che quello latte de mandole ſia ben ſtretto, poi habbi vn poco di fiore de farina. & del zuccaro, & meſcolate queſte coſe inſieme farai le fritelle in che forma te piace, & frigerallo ia buon oglio,

Per fare fritelle de fiche piene.

Piglia vn poco de mandole, ò de pignoli, ſecondo la quantità, che voi fare, & piſtale molto bene,& fa che ſiano bianche, & nette aggiungendoui dui fichi ſecchi, & vn poco d'vua paſſa integra con buone ſpecie,queſta cõpoſitione ſi fuſſe troppo ſtretta: aggiungeli vn poco d'acqua roſata, & habbi gli fichi aperti, e bruggiati dal canto di ſotto, cioè dal fiore, & impiralli molto bene di queſta compoſitione frigendole adagio in bon oglio, infarinandole con zuccaro di ſopra.

Per fare fritelle di peſce.

Fà aleſſare il peſce, & piſta molto bene della polpa più bianca. & hauerai delle mandole ben piſte, & paſſale per la ſtamegna ben ſtrette,& vn poco di fiore di farina con zuccaro, e canella, & queſte coſe diſtemperarai con vn poco de acqua commune, poi fa le fritelle in che forma te piace, & frigele in oglio.

Per fare fritelle in forma di peſce.

Monda le mandole,& falle bianche,& habbi della polpa di buon peſce, & piſtala molto ben inſieme con le mandole aggiungendoui ancora à piſtare de l'vua paſſa, con vn poco de zuccaro.Item vn poco de petroſillo,e de mazorana battuta minuta con bone ſpecie, & zaffaranno, e hauerai apparecchiata vna paſta ſottile à modo de quella,che ſe fanno le laſagne,concludendo, & ligãdo in la detta paſta pezzi maggiori, ò minori come ti piace de varie qualità, & maniere, come ti piacerà, & con queſte infarinarai la detta paſta col ſuo pien, & quelle fritelle ſi vogliono frigere in oglio.Notta ancora ſi poſſono cocere coſi ſcinte nella padella,in modo di vna torta, & cotti, pareranno peſcetelli.

Per

Per fare fritelle in altro modo in forma di pesce.

Pista delle mandole è distemperale con acqua rosata. & zuccaro,& habbi della farina distemperata con acqua commune & con zuccaro assai, & mescolato ogni cosa insieme, farai le fritelle, & informale in quelle forma de pesce soprascritte. Nota che queste debbe esser asciutte in la padella, come la torta,

Per fare fritelle in altro modo in forma di rafioli

Farai vna cõpositione simile alla soprascritta de mandole de farina de zuccaro, & con essa farai le fritelle.

Per farne vn'altra à similitudine de fritelle.

Habbi delle mandole nette, ò de pignuoli, de le noce, ò di quelle sia, farai ben pistare con vn poco de vua passa,ò de fichi secchi,& mettendoui del latte de pesce,o de figatelli gli saranno boni.Item del petrosillo, e mazorana battuta bene con vn poco de bone spetie,& questa compositione sarà gialla con lo zaffaranno, poi fa le fritelle, & frigele in buono oglio.

Per fare fritelle de riso in modo de pastelle piccoli,

Fa cuocere il riso molto bene,& pista vn poco de mandole, & passaralle ben strette con vn poco d'acqua rosata per la stamegna incorporando bene il riso,con il latte demandole li giungerai del zuccaro, & canella, & vn poco de farina de amido, & fà queste fritelle in forma de pastelletti, frigendole in buono oglio.

Per fare fritelle piene di vento, &c.

Togli del fiore della farina è de l'acqua, e del sale, & del zuccaro distemprarai questa farina facendone vna pasta, che non sia troppo dura, & falla sottile à modo di fare lasagne,& distesa la detta pasta sopra vna tauola con vna forma de legno tondo,ouero con vn bicchiero la taglierai frigendola in buon oglio, & guarda che non te ne venisse butta in nessun luoco, & à questo modo si gonfianno le fritelle, che pareranno piene, e saranno vode, & metteli sopra del miele.

rompegli dentro l'oua fresche, facendoli cocere adagio, & frigendole, butta continuamente con la paletta de quell'oleo che si frige sopra l'oua, & come sono prese, & fatte bianche di sopra, sono cotti, & non se vogliono cocere troppo,

Per fare oua sperdute in acqua.

Fà che l'acqua sia calda, & rompeli dentro l'oue freschissime, & prese che saranno cauale fora de l'acqua, che siano tenerelli, mettendoli di sopra del zuccaro assai, con acqua rosata, & de le specie dolce, & vn poco di sciugo de melaranze, ouer agresto. Nota se più ti piacesse, lassa le cose sopradette gli metterai sopra di buon cascio grattato, & di buone specie dolce.

Per fare oua sperdute in late, ò in vino.

Similmente farai come è detto, eccetto che non gli si conuiene mettere di sopra del cascio.

Per fare oua piene.

Fa bollire le oua fresche in l'acqua, fin che siano ben dure, & cotte mondarelle politamente, & togliele per mittade, & cauarai fuora tutti gli suoi rossi guardando de non romper il bianco, & de quelli rossi ben pisterai vna parte con vn poco de vua passa fresca, item del petrosillo, mazorana, & menta tagliata, ò battuta bene minuta aggiungendoui vno, ò dui bianchi d'oua, ò più secondo la quantità che vuoi fare, con le specie dolce, ò forte, come ti piace. E questa tale compositione mescolato ogni cosa insieme faralla gialla col zaffaranno, & impirane quelli d'oua soprascritti frigendoli in oleo molto ad gio. Nota per farli di sopra il suo sapore conueniẽte. Prenderai alcuni di quelli rossi d'oua, che sono rimasi, con vn poco d'vua passa, e pistate insieme molto bene, gli distemperarai con vn poco d'agresto, ò vin cotto cioè sapa li passarai per la stamegna giõgẽdoui vn poco di zuccaro, vn poco di garofani, e di canella assai: facendo bollire vn pochetto questo tale sapore, e quando le dette oua vorrai mandare à tauola: buttali di sopra questo sapore.

Per

Per cuocere oua sopra la graticola,

Batti dui, ò tre oua fresche molto bene, & fa scaldare vna padella voda tanto che sia ben calda, & buttarai dentro queste oua battute, lassandole andar per tutta la padella à modo di frittata ben sottile come vna carta. E quãdo te parerà ben cotta, tagliala in quatro quarti è che venga quadri à modo d'vno quadreto, e quella metterai sopra la gratticula rompendo dentro tante oua fresche, quanto te pare che possino capire di sopra dandoli il fuoco di sotto, e di sopra temperatamente à modo d'vna torta sopragiongeui del zuccaro, canella, & quando te pare che le dette oua siano prese le manderai in tauola, leuandole de la graticula cosi come stanno in quello suo quadretto.

Per cuocere oua nel spedo.

Scalda molto bene il spedone, e ficca l'oue dentro per longo, ò per trauerso come te piace. & falle voltar il fuoco à modo de arosto, & quando te pareno cotte cauale fuora, e mandale in tauola.

Per fare oua nella padella.

Metti de buon butiro nella padella, ò thegame, & lassa scaldare vn poco, & habbi apparecchiati gli rossi de l'oua fresche separate dal bianco, si più ti piace, & metteli à cuocer mettendoli del zuccaro, & de la canella assai, & dalli il fuoco, come à vna torta temperatamente che non siano troppo cote, poi gli metterai di sopra vn poco di melaranze, ò di acqua rosata.

Per cuocer oua fresche, nella cenare calda.

Metti le oua fresche nella cenere calda, voltandole spesso con diligenza, che da ogni parte sentano il caldo del fuoco vgualmente. Et quando sudano bene forte cauale, che sono cotte.

Per fare oua tuffate, alias lesse con la scorza.

Metti le oua fresche in acqua fredda, & falle bollire per spatio de vn pater nostro, & poco più, & cauale fuora.

Per fare vna fritellata al modo fiorentino, alias auoltati.

Habbi le oua fresche, & rompile à vno à vno in la padella,

della, che l'oglio sia caldissimo, & subito che gli metterai ne l'oglio li restringerai insieme con la paletta, ò col cocchiaro facendole tonde quanto più sia possibile, & voltale spesso cocendole in modo che di fuora siano alquanto colorite, & de dentro siano dure, ne troppo cotte, ma più presto morbide, & tenere.

Per fare oua sperdute in la brasia.

Piglia le oue intiere, & gettale ne la brasia viua, & calda, & dagli su con vn bastone tanto che le rompe, e lassale cuocere. Et quando le pareranno cotte, cauale fora, & mettegli di sopra vn poco d'aceto, & petrosillo.

Per fare oua fritellate.

Farai d'oua affrittellate à modo Fiorentino, come se disse di sopra, poi gli pone di sopra il zuccaro, & de le specie dolce, con vn pocchetto de sale ad vno, ad vno ligherai quest'oua nella detta pasta à modo, che faresti rauioletti, & falli frigere ch'è migliore, e lessate come te piace. Similmente poi conciare le dette oua in farina de pastelli, mettendoui con esso le cose sopradette. e giungendo vn pochetto d'agresto si te piace cuocendo gli detti pastelli à modo d'vna torta, ouero frigendoli. Ma che non siano troppo cotti, perch'è di tal natura l'ouò, che quanto più si cuoce, tanto si fà più duro, & diuenta peggiore.

Per fare distrutto de porco.

Piglia songia di porco, ouero lardo fresco, & taglialo à modo d'vna castagna, & mettegli del sale assai poi pista molto bene, & lassalo stare vn dì così, dapoi ponilo, al fuoco in vno caldaro. Si sarà cento libre mette dieci, ouero dodeci boccali d'acqua, & lassalo bollire adagio tento che sia ben squagliato. E dapoi cola questo distrutto per la stamegna, poi piglia pian piano di sopra, accioche tu non togli de l'acqua, & ponilo in vn vaso tento, & tiem il detto vaso in luogo fresco, & in questo modo durerà questo distrutto vn'anno è più.

A far

A fare de l'acqua vino.

Piglia l'vua lambrusca matura, & falla seccare al sole, e poi fanne poluere sottile, e questa metterai ne l'acqua, & hauerà colore, & sapore di vino, e se quella lambrusca sarà stata bianca ouero vermiglia, hauerà quello colore de lambrusca, & fà che sia di quella, che nasce delle siepi da sua posta.

Per fare del vino bianco dolce.

Togli delle melle bone, è dolce secondo la quantità del vino, & pistale bene, & mettegli dentro tanto mele, che sia per la mittade de le mela, & poi scola molto bene insieme l'vno con l'altro, & poi le metterai nel vino, cioè nella botte, & mescola fortemente insieme, e questo si fà meglio alli vini noui, che bogliono insieme nelle botte, ouero fà bollire queste cose in vn daiolo netto con alquanto vino nouo, & poi metti nella botte, & miscola.

A fare pasto da rossignuoli,

Toglie mandole dragme vna, farina de cecere dragme doi butiro fresco dragme vna, miele dragme doi, del zaffarano quanto che basta, & doi rossi d'oua, & miscola insieme, & confetta al fuoco in vno pignatello, & dà mangiare alli rossignoli.

A fare composta de poponi, ouero meloni.

Prima gli poponi vogliono esser purgati ne l'aceto, e non con l'acqua, & vogliono star nell'aceto vn mese, ò più, & vuol esser mutato l'aceto se fà bisogno, & poi mettegli nel mielle come zucche, & sarà fatto.

A fare composta de fichi cordialissimi.

Prima preparate gli fichi, che tu voi confettare in vn vaso netto, poi fa bollire il mielle, & schiumalo bene, poi cosi caldo butalo sopra gli fichi, & lassalo stare dentro tanto che sia freddo, & cosi farai quattro, ò cinque volte, poi l'vltima volta piglia il miele nouo, e fallo bollire tanto, che sia ben cotto, e poi vi metti dẽtro gengero, canella, garofani, & specie fine, & poi mettiui fichi in lo albarello doue vuoi, che stiano in conserua, & nota, che tutte le specie vogliono esser spoluerizate, & dapoi

mette

mettegli fichi fatti à folaro nello albarello, & di mano in mano mette su lo miele, nel quale sono prima incorporate le sopra scritte, le specie, e cosi hauerai composta fatta di fichi.

A fare aceto forte, & presto.

Togli libra vna di piletto, & bene pisto, è metele in quattro some di vino, & fà cosi. Togli il sopradetto pilatro, & fallo bollire in quattro boccali d'aceto, forte, & cosi bollente lo metterai nel detto boticello, & in dodici dì sara buono, &c.

IL FINE.

INCOMINCIA LA TAVOLA DI questo Libretto.

per

A fare

A far

Libro Quarto.

per

per

Capitolo quinto per far torte nella Quadragesima.

Capitolo quinto per far torte nel tempo di carne.

per fa-

per

Il fine della Tauola,

A FARE LA PASTA COMMVNE DA ogni torta di vna, ò di due spoglie.

Prima piglia di farina bianca libra vna, e meza, & torli dua de oua, & oncie due di buttiro, & acqua, & vn goccio di zaffarano, per la commune, & quando la vorrai vn tutta perfettione, gli aggiungerai ocie due di zuccaro. & oncie due d'acqua rosata, e cosi la impastarai, e farai le tue spoglie ò à vn modo, ò all'altro secondo che tu vorrai spendere, e quando le torte da due spoglie saranno mezze cotte, per bellezza li potrai dare la rosella con vn torlo d'ouo, & vn poco di zaffaranno, & acqua rosata, che sarà bel vedere, & in quelle che saranno d'vna spoglia sola, piglierai la mettà delle sopradette cose.

A fare

A far torte alla Todesca.

Piglierai pome dolce fino à quindeci, ò vinti secondo la grossezza che saranno, & le mondarai, poi le tagliarai in fette honestamente grandi, e le porrai in vn vaso con libra mezza di zuccaro, libra mezza di butiro fresco, & l'acqua tanto che siano quasi cotti, e ben dolci, poi gli cauarai fuori con destrezza, si che non rompi le fette, e seruarai in vn vaso, poi onta la tiella con oncie due di butiro fresco, gli porrai sopra la tua spoglia, con oncie quattro di zuccaro, & oncia mezza di canella sopra, e poi li distenderai sopra le fette delle pome tanto quanto tiene la spoglia, & sopra dette fette porrai oncie quattro di zuccaro grattato, & oncia mezza di canella, & oncie quattro di butiro fresco disfatto, gettandolo in quà, & in là à poco, à poco, poi gli porrai l'altra spoglia sopra con tre oncie di butiro fresco disfatto, e la porterai à cuocere à fuoco lẽto, perche poco gli bisogna à cuocerre, e come sarà cotta li porrai sopra oncie quattro di zuccaro,

Et in questa torta si può fare anco due ò tre suoli di pome, ponendoli tra mezzo zuccaro, e canella.

A far torta matta.

Piglia puine quatro fresche, e lattaroli quattro freschi, e libre due di formaggio tomino grattato, & libra vna di zuccaro, otto chiare de oua, e mezzo bicchiero di latte, e libra vna è mezza di butiro fresco, & incorpora bene ogni cosa insieme; e passa per la stamegna chiarotta, poi farai tre spoglie del modo sopradetto, accrescendo robba per l'altra spoglia, & ne porrai vna sopra la tiella, onta, con la metà del battuto sopradetto & vn'altra spoglia, e gli darà vna buona calda col resto, e poi gli porrai sopra il resto del battuto, e l'altra spoglia fino oncie quattro di buttiro fresco sopra, & la porrai a cuocere, e quando sarà quasi cotta, gli porrai sopra oncie quattro, di zuccaro, e poi la finirai di cuocere.

IL FINE.



A far

Libro Quarto.

per

per

Capitolo quinto per far torte nella Quadragesima.

Capitolo quinto per far torte nel tempo di carne.

per fa-

per

Il fine della Tauola,

A FARE LA PASTA COMMVNE DA ogni torta di vna, ò di due spoglie.

Prima piglia di farina bianca libra vna, e meza, & torli dua de oua, & oncie due di buttiro, & acqua, & vn goccio di zaffarano, per la commune, & quando la vorrai vn tutta perfettione, gli aggiungerai ōcie due di zuccaro. & oncie due d'acqua rosata, e cosi la impastarai, e farai le tue spoglie ò à vn modo, ò all'altro secondo che tu vorrai spendere, e quando le torte da due spoglie saranno mezze cotte, per bellezza li potrai dare la rosella con vn torlo d'ouo, & vn poco di zaffaranno, & acqua rosata, che farà bel vedere, & in quelle che saranno d'vna spoglia sola, piglierai la metta delle sopradette cose.

A fare

A far torte alla Todesca.

Piglierai pome dolce fino à quindeci, ò vinti secondo la grossezza che saranno, & le mondarai, poi le tagliarai in fette honestamente grandi, e le porrai in vn vaso con libra mezza di zuccaro, libra mezza di butiro fresco, & l'acqua tanto che siano quasi cotti, e ben dolci, poi gli cauarai fuori con destrezza, si che non rompi le fette, e seruarai in vn vaso, poi onta la tiella con oncie due di butiro fresco, gli porrai sopra la tua spoglia, con oncie quattro di zuccaro, & oncia mezza di canella sopra, e poi li distenderai sopra le fette delle pome tanto quanto tiene la spoglia, & sopra dette fette porrai oncie quattro di zuccaro grattato, & oncia mezza di canella, & oncie quattro di butiro fresco disfatto, gettandolo in quà, & in là à poco, à poco, poi gli porrai l'altra spoglia sopra con tre oncie di butiro fresco disfatto, e la porterai à cuocere à fuoco lento, perche poco gli bisogna à cuocerre, e come sarà cotta li porrai sopra oncie quattro di zuccaro,

Et in questa torta si può fare anco due ò tre suoli di pome, ponendoli tra mezzo zuccaro, e canella.

A far torta matta.

Piglia puine quatro fresche, e lattaroli quattro freschi, e libre due di formaggio tomino grattato, & libra vna di zuccaro, otto chiare de oua, e mezzo bicchiero di latte, e libra vna è mezza di butiro fresco, & incorpora bene ogni cosa insieme; e passa per la stamegna chiarotta, poi farai tre spoglie del modo sopradetto, accrescendo robba per l'altra spoglia, & ne porrai vna sopra la tiella, onta, con la metà del battuto sopradetto & vn'altra spoglia, e gli darà vna buona calda col resto, e poi gli porrai sopra il resto del battuto, e l'altra spoglia sino oncie quattro di buttiro fresco sopra, & la porrai a cuocere, e quando sarà quasi cotta, gli porrai sopra oncie quattro, di zuccaro, e poi la finirai di cuocere.

IL FINE.



